

# *«Gebts uber tisch warm für gest»*

*Das Kochbuch von 1581 aus dem Stockalperarchiv*

von

Albert Hauser und Sara Galle

Brig 2001

Erdbeertorte	179
Pfirsichtorte	179
<i>Gebäck</i>	180
Gebackene Brotschnitten	180
Weisse Brotküchlein	181
Weichsel- oder Kirschenküchlein	182
Backerbsen	183
Apfelküchlein	183
Weisse Strauben	184
Weisse Mandelküchlein	185
Marzipan	186
<i>Früchte</i>	186
Gefüllte Äpfel	186
Gebackene Quitten	188
Gebratene Birnen	189
Oblaten mit Feigen gefüllt	189
<i>Breispéisen</i>	190
Mandelbrei	190
Schwarzes Mus	191
Gelber Milchreis mit Malvasiersauce	191
Reisköpfchen	192
<i>Suppen</i>	193
Käsesuppe	193
Milchsuppe	194
Rahmsuppe	195
Kirschensuppe	195
<i>Salat und Pilze</i>	196
Kapernsalat	196
Gedünstete Morcheln	196
<i>Teig</i>	197
Kuchenteig	197
Blätterteig	198
Glossar	201
Index	219
Abbildungsverzeichnis	227
Dank	231



## *Inhaltsverzeichnis*

Zum Geleit	7
Das Kochbuch von 1581 aus dem Stockalperarchiv Brig	11
Zur Edition	33
Edition	47
Zum Verständnis der Rezepte	147
Moderne Rezepte	153
<i>Geflügel</i>	153
Vögel an Apfelsauce	153
Gefüllter Gänsebraten	153
Kapaun oder Hennen mit Meerrettichsauce	154
Junge Hühner an Zwiebelsauce	155
Hühnerschnitzel auf Brotschnitten	156
Hühner auf Lattich	157
<i>Fleisch</i>	158
Kalbfleischvögel	158
Lendenbraten	159
Gefüllte Kalbsbrust	160
Kutteln	161
Voressen	162
Siedfleisch mit Safran	162
Kalbfleischknödel	164
Leberknödel	165
Gebratene Leber	166
Reh- oder Gemsschlegel	167
Spanferkel	167
<i>Fisch</i>	168
Bratfisch	168
Hecht an Safransauce	169
<i>Pasteten</i>	170
Hühnerpastete	170
Fleischpastete	171
Eierpastete	172
Quittenpastete	173
Birnenpastete	173
<i>Torten</i>	174
Kürbistorte	174
Spinattorte	175
Reistorte	176
Mandeltorte	177
Zwetschgentorte	178

Die Beschäftigung mit dem stärksten aller Triebe des Menschen, dem Trieb seinen Hunger zu stillen, gehörte bis in die jüngste Zeit nicht zu den bevorzugten Tummelplätzen der historischen Forschung. Andere Triebe oder grosse Ereignisse, Taten und Untaten der Herrschenden hielten sie weit mehr in Atem als ebenso simple wie existenzielle Fragen: womit nährt sich der Mensch, wie geniesst er, wie pflegt er essend und trinkend seine Gesundheit, wie markiert er seine soziale Position als Gastgeber und Gast – und dergleichen mehr.<sup>1</sup> Freilich haben festliche Essen zu besonderen Anlässen, von denen man in Abrechnungen und ähnlichen Quellsorten bisweilen Kunde bekommt, gelegentlich die Aufmerksamkeit der älteren Forschung gefunden.<sup>2</sup> Noch rarer sind wissenschaftliche Auseinandersetzungen mit alten Rezeptbüchern. Allerdings kann das Wallis mit zwei hervorragenden Editionen von Manuskripten aus der Kantonsbibliothek aufwarten: dem berühmten «Viandier»<sup>3</sup> aus dem 14. Jahrhundert und dem «Du fait de cuisine»<sup>4</sup> von 1420.

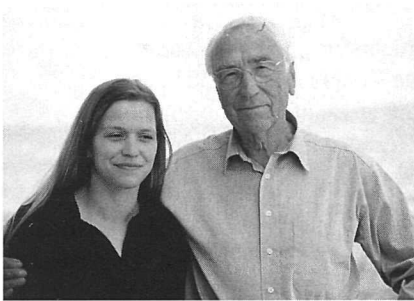
Solche Überlegungen haben den Vorstand des Geschichtsforschenden Vereins Oberwallis bewogen, das bislang nicht veröffentlichte Kochbuch von 1581 aus dem Stockalperarchiv in einer kommentierten Edition zugänglich zu machen. Zwar ist die kulinarisch erstaunlich hochstehende Rezeptsammlung nicht im Oberwallis entstanden, sondern im bairischen Sprachraum. Nachweisbar war sie jedoch um die Wende zum 17. Jahrhundert in vornehmen Briger Küchen im Gebrauch. Mithin darf das Kochbuch auch als Zeuge für Walliser Alltagskultur einer gehobenen Gesellschaftsschicht gelten. Dass im Hause Stockalper nach

- 1 Für einen allgemeinen Überblick vgl.: *Richard van Dülmen*, Kultur und Alltag in der Frühen Neuzeit, Bd. 1, München 1990, S. 68–74; *Jean-Louis Flandrin*, Der gute Geschmack und die soziale Hierarchie, in: *Geschichte des privaten Lebens*, Bd. 3, hg. von Philipp Ariès und Roger Chartier, Frankfurt a. M. 1991, S. 269–311; *Bernd Röck*, Lebenswelt und Kultur des Bürgertums in der frühen Neuzeit, (=Enzyklopädie deutscher Geschichte Bd. 9) München/Oldenburg 1991, S. 24–27.
- 2 Für das Wallis vgl. etwa: *Dionys Imesch*, Aufwand bei einer Doppelhochzeit in Sitten im Jahre 1596, in: BWG III (1907), S. 290f.; *ders.*, Die Vorbereitungen für ein Festessen im Jahre 1624, in: BWG VII (1930), S. 365–375; *ders.*, Die Zehrkosten bei einer Kastlanwahl 1642, in: BWG VIII (1938), S. 426f.; *Erasmé Epiney*, Repas d'enterrement, in: *Annales Valaisannes* 1935, S. 377–380; *Yvonne Preiswerk*, Le repas de la mort. Catholiques et protestants aux enterrements. Visages de la culture populaire en Anniviers et aux Ormonts, Sierre 1983; *Pierre Dubuis*, Repas funéraires, économie familiale et solidarité paroissienne. Huit paroisses rurales du Valais entre 1500 et 1533, in: *Zeitschrift für Schweizerische Kirchengeschichte*, 87. Jg. 1993, S. 105–125.
- 3 *Paul Aebischer*, Un manuscrit valaisan du „Viandier“ attribué à Taillevent, in: *Vallesia* VIII (1953), S. 73–100.
- 4 *Terence Scully*, Du fait de cuisine par Maistre Chiquart 1420, in: *Vallesia* XL (1985), S. 101–231.

diesen Anweisungen gekocht wurde, ist nicht von der Hand zu weisen, muss indes offen bleiben.

Es ist ein besonderer Glücksfall, dass sich der Altmeister der schweizerischen Alltagsgeschichte, Prof. Dr. Albert Hauser, des keineswegs leichten Unterfangens angenommen hat. Er hat sich in vielen seiner Arbeiten mit der Haus- und Lebenshaltung des Volkes und der Führungsschichten befasst und kennt die elementaren Konsumgewohnheiten des Wallis in der Frühen Neuzeit wie kein zweiter.<sup>5</sup> Tatkräftig assistiert wurde er von seiner Enkelin Sara Galle, cand. phil. hist. an der Universität Zürich, die in der Sablonier-Schule solides wissenschaftliches Handwerk und fundierte Quellenkritik gelernt hat. Ihnen gebührt der aufrichtige Dank für die entsagungsvolle Arbeit.

Das vorliegende Buch gliedert sich in zwei Hauptteile, einen historischen und einen zeitgenössischen.

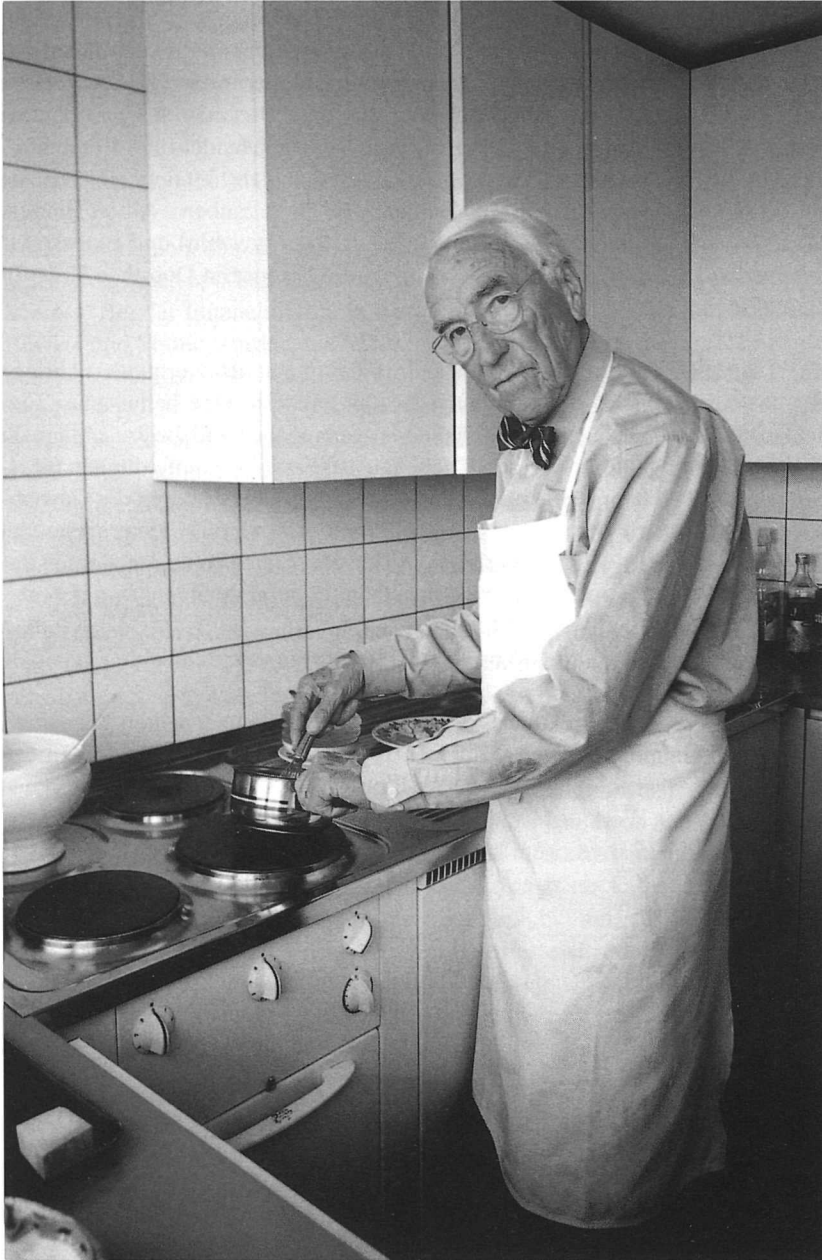


Im historischen Teil führt Albert Hauser zunächst in den Stockalperschen Haushalt ein, stellt Überlegungen zur Entstehungsgeschichte des Kochbuchs aus dem Stockalperarchiv an, ordnet die Sammlung ein in die Gattung und charakterisiert diese Küche, die zu weit mehr fähig war, als man gemeinhin anzunehmen geneigt ist. Anschliessend beschreibt und analysiert Sara Galle die Quelle und legt die Editionsrichtlinien fest. Es folgt die integrale Edition, angereichert mit Illustrationen

aus frühneuzeitlichen Kochbüchern, die trotz unübersehbarer Stereotypen durchaus auch als Quellen der Sachkultur gelesen werden können.

Im zeitgenössischen Teil macht Albert Hauser die Probe aufs Exempel, prüft die abstrakten wissenschaftlichen Erkenntnisse im Küchen-Labor. Nicht weniger als 55 Rezepte hat er nachgekocht, heutigen Ernährungsgewohnheiten angenähert und stets in geselligem Kreise erprobt. Wie bei Gioacchino Rossini, der ja auch kein Kostverächter war, fehlten bei diesen Anlässen nie die musikalischen Einlagen Albert Hausers am Cembalo. Der Schreibende durfte öfter vorkosten und einmal auch mitkochen. Breughelsche Bilder drängen in den

5 *Albert Hauser* (Anm. 1); *ders.*, Koch- und Kellermeisterei (Frankfurt 1566), Dietikon/Zürich 1979; *ders.* Der Walliser Warenkorb des 17. Jahrhunderts, in: Die Handels- und Rechnungsbücher Kaspar Jodok von Stockalpers. Vorträge des fünften internationalen Symposiums zur Geschichte des Alpenraums Brig 1997, hg. von Louis Carlen und Gabriel Imboden, (=Veröffentlichungen des Forschungsinstituts zur Geschichte des Alpenraums Bd. 6) Brig 1999, S. 239–298.



*Linke Seite: Die Bearbeiter Albert Hauser und Sara Galle  
am Pfingstmontag 2001 in Schönenberg  
Rechte Seite: Albert Hauser in der winzigen Küche seines Hauses in Schönenberg*

Vordergrund bei der Erinnerung an die opulenten Mähler. Da gab's Ente gefüllt mit Äpfeln, Kastanien und Rosinen zur Hauptspeise oder Siedfleisch an Safransauce, als Vorspeisen köstliche Käsesuppen und Kapernsalat. Die Süssspeisen holte der betagte Koch gleich nebenan aus dem Paradies des naschhaften Adam: mit Marzipan gefüllte Oblaten, Fruchtsalate, Mandel- und Pfirsichtorten. Mit etwas Courage und Augenmass lassen sich wahrhaft delikate Gerichte aus diesen alten Speisezetteln auf den heutigen Tisch zaubern. Albert Hausers Menu-Vorschlag vom Pfingstmontag 2001, bereitet, verzehrt und genossen in Schönenberg hoch über dem Zürichsee, hat die Fotografin Dorothee Hess für dieses Buch festgehalten.

Nach einer Einführung zum Verständnis der mehr als vierhundertjährigen Kochanleitungen gibt jedes moderne Rezept zunächst eine behutsame „Eindeutschung“ der Vorlage. Es folgen die Mengenangaben und die Ratschläge für die Zubereitung in der modernen Küche und schliesslich Empfehlungen für einen passenden Wein. Wer sich erkühnen mag, etwas beherzter in die Gewürzkiste zu greifen, als der Autor vorschlägt, kann sich vom Originalrezept oder der neusprachlichen Version verleiten lassen. Die Logos zu den modernen Rezepten hat Albert Hauser auch noch eigenhändig gezeichnet.

Ein Register und ein Glossar von Sara Galle runden den Band ab.

Während diese Zeilen in Druck gehen, feiert Albert Hauser seinen siebenundachtzigsten Geburtstag. Dieses Buch soll – virtuell vorerst noch – seinen Gabentisch zieren: als bescheidener Dank für die grosse Mehrung an Wissen und Einsicht, die das Werk des Gelehrten allen Freunden der Geschichte in so vielen Sparten und in so reichem Masse geschenkt hat.

Brig im August 2001

Für den Vorstand des  
Geschichtsforschenden Vereins Oberwallis  
Dr. Gabriel Imboden  
Präsident

*1. Der Haushalt der Familie Stockalper*

Mitten im kleinen, damals eher armseligen Brig baute Kaspar Jodok von Stockalper zwischen 1650 und dem Ende der Siebzigerjahre sein grossartiges Schloss. Bei der Inneneinrichtung wurde nicht gespart: Die Tische, Schränke, Buffets und Stühle wurden aus feinstem Nussbaumholz angefertigt. Einer der Säle beherbergte ein Klavicembalo, an den Wänden hingen flandrische Teppiche und kostbare Gemälde. Nebenan befand sich die Bibliothek mit 600 Bänden, im Schlafgemach standen zwei weiche Federbetten, wie sie in dieser Zeit wohl in keinem anderen Haushalt zu finden waren, Toilettengeräte und eine umfangreiche Garderobe.<sup>1</sup> In der Küche hantierten inmitten von Töpfen, Pfannen, Kellen, Spiessen, Brot- und Tortenschaufeln Köche und Köchinnen und ein Pastetenbäcker. Für festliche Mahlzeiten stand Silbergeschirr im Wert von 3'855 Kronen, was einem Realwert von 206 Kühen entsprach, zur Verfügung.<sup>2</sup> Im «Verzeichnis meines silbergeschirrs» befinden sich unter anderem 24 kostbare, reich verzierte Trinkgefässe, die als Repräsentationsobjekte spezielle Namen hatten, und Pokale in Gestalt eines Pferdes, eines Löwen, eines Hirsches, eines Steinbockes und eines Horns.<sup>3</sup>

Der Haushalt war aufwendig, so notierte Stockalper zum Beispiel für das Jahr 1663 rund 2'318 Batzen, für das Jahr 1666 gar 2'940 Batzen für die entstandenen Ausgaben, was etwa dem Wert von 10 bis 12 Kühen entsprach.<sup>4</sup> Aus den Handels- und Rechnungsbüchern geht hervor, dass Stockalper keine Schwierigkeiten hatte, verschiedene Nahrungsmittel zu bekommen. Was nicht im eigenen Land produziert werden konnte, importierte er. An erster Stelle stand auch bei der Familie Stockalper das Brot auf dem Speisezettel. Von seinem Müller Stefan Steiner bezog er sowohl Roggen wie Weizen. Dieses kam vom

1 Handels- und Rechnungsbücher des Kaspar Jodok von Stockalpers (HRSt), Forschungsinstitut zur Geschichte des Alpenraums (Hg.), Bd. I–VIII, Brig 1987ff., Bd. I, S. 134.

2 HRSt I, S. 23 und HRSt V, Sp. 142.

3 HRSt XI, Sp. 153. Vgl. dazu auch: *Gregor Zenhäusern*, Stockalpers Handels- und Rechnungsbücher als Quelle zur lokalen Sachkultur des 17. Jahrhunderts, in: Die Handels- und Rechnungsbücher Kaspar Jodok von Stockalpers, Vorträge des fünften internationalen Symposiums zur Geschichte des Alpenraums Brig 1997, hg. von Louis Carlen und Gabriel Imboden (=Veröffentlichungen des Forschungsinstitutes zur Geschichte des Alpenraums [VFGA] Bd. 6) Brig 1999.

4 HRSt X, Sp. 108, 110, 111, 114.



*Abbildung 3*



*Abbildung 4*

Müller zu Mehl verarbeitet in Stockalpers Haushalt.<sup>5</sup> Geht man von einem Brotkonsum von einem Kilogramm pro Person und Tag aus, hätte die Familie täglich 8 bis 9 Personen verköstigen können. Diese Menge reichte aber nur für die engere Familie aus, die Dienerschaft und das Gesinde bekamen kein Herrenbrot, sie mussten sich mit Roggenbrot begnügen. Neben dem Weizen und Roggen kaufte Stockalper auch Hafer und Wurstwaren wie Salami, Savelas, Mortadella und Luganica ein, die er aus Italien importierte. Dazu kamen Geflügel, Hühner, Kapaunen, Steinhühner und Fasane. In Stockalpers Baumgärten gab es Äpfel, Birnen und Trauben. Importiert wurden Orangen, Zitronen, Pflaumen, Granatäpfel, Pfirsiche und Feigen. Der grösste Teil des Gemüses wie Bohnen, Erbsen, Chabis, Kohl, Lauch, Spinat sowie rote und weisse Rettiche, Mangold und Zwiebeln wurden selber gezogen. Artischocken und Spargeln liessen die Stockalper aus Italien kommen. An den Fasttagen wurden Fische wie Hering, Aal, Merluzzo und Thunfisch sowie einheimische Fische verspeist. Für die Zucht der Bachforellen erstellte Stockalper einen eigenen Fischteich. Für die Fasttage bezog die Familie Schnecken von verschiedenen Züchtern. Die Stockalper importierten auch Reis, ein Nahrungsmittel, das damals für das Volk unerschwinglich war. Ebenso wichtig waren die Kastanien, die Stockalper von seinen Pächtern bekam. In reichem Masse sind die Gewürze in Stockalpers Küche vertreten: Salz, Pfeffer, Zimt, Nelken, Zucker, Safran, Anis, Moschus, Senf und Kapern. Dazu kamen Süssspeisen wie kandierte Früchte (confiture), Rosinen und Kleingebäck wie Ringlin oder Muscatcinli, welche die Stockalper auswärts herstellen liessen. Bei den Getränken steht der Konsum von Wein an erster Stelle. Die Stockalper tranken sowohl einheimische wie importierte Weine, ebenso Branntwein wie Rosoli und an Hochzeiten auch Süsswein (Likör).

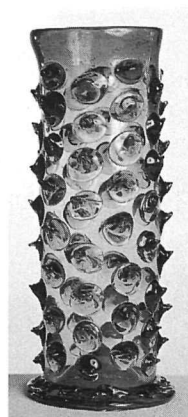


Abbildung 5

## 2. Das Kochbuch

Neben vielbedeutenden und wichtigen Archivalien gibt es im Stockalperarchiv auch ein bisher nicht ediertes Manuskript. Es umfasst 220 Seiten und ist mit der Jahrzahl 1581 versehen und bereichert somit die kleine Reihe der aus dieser Zeit überlieferten Kochbücher. In der Handschrift finden sich alle nur denkbaren Speisen, von Ochsenaugen (Spiegeleiern) bis hin zu köstlichen Pasteten. Bereits auf den ersten Seiten wird den Köchen im «Verzeichnus, was man alle

5 Gabriel Imboden, Brot und Brotgetreide im Wallis, [unveröffentlichtes Manuskript] Brig 1997, S. 6 und HRSt IV, Sp. 208ff.





*Abbildung 6*

tag kochen soll» nahe gelegt, was sie an den einzelnen Tagen zu servieren hatten. Für den Sonntag wird Voressen und Kalbskopf empfohlen. Falls die Herrschaften etwas Einfacheres wünschen, sollte man Kuttelfleck auftragen können. Zu den sonntäglichen Speisen zählten aber auch Poulet, Kraut (Gemüse) mit Zunge oder Speck, Braten, etwas Gesulztes oder etwas Gebackenes. Für das Nachtessen wird, und dies mag für diese Zeit erstaunen, Salat mit hartgekochten Eiern, mit kaltem Schinken oder dünnen Würsten garniert empfohlen. Weiter wird eingemachtes Fleisch oder Geflügel, eine Pastete und eine Mandeltorte vorgeschlagen. Etwas einfacher fällt die Kost für die Wochentage aus, aber die Auswahl ist gross: Zum Mittagessen servierte man beispielsweise gestürzte Eier, eine Rahmsuppe, verschiedene Fische wie blaugesottene Karpfen oder Hecht in Zitronensaft. Zum Nachtessen empfiehlt das Buch frische Eier in Schale, Schmalzsuppe mit geröstetem Brot und Weinbeeren. Dazu wurde ein gebratener Fisch serviert. Aber auch eingemachte Krebse sowie weisse Strauben (süsser, gespritzter Eierteig schwimmend im Fett gebacken) oder hohle Hüppen zum Dessert standen auf dem Speiseplan.

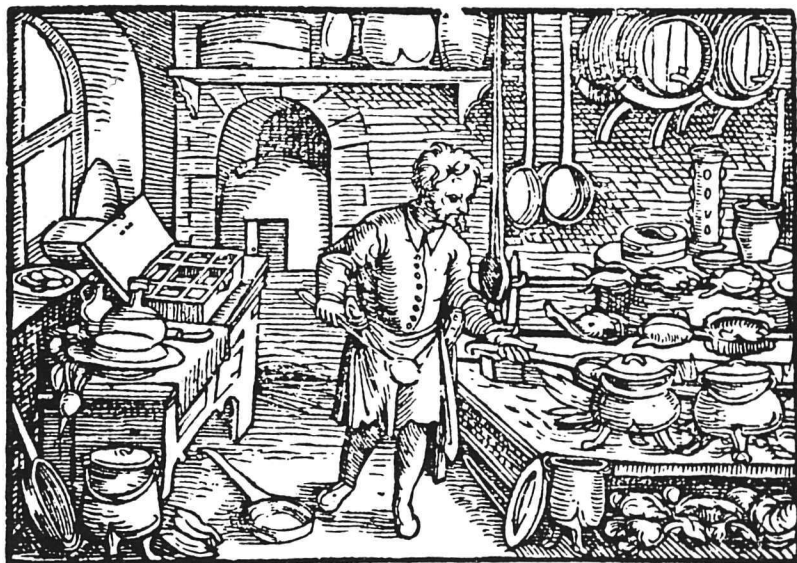
### *2.1. Die Entstehung der Rezeptsammlung*

Woher all diese Kochkenntnisse, Rezepte und Anweisungen stammen, zeigt ein Vergleich mit anderen Kochbüchern dieser Zeit. Zu den Kochbüchern aus dem deutschsprachigen Raum, die als Vorlagen den grössten Einfluss auf die Stockalpersche Sammlung hatten, zählt die deutsche, 1485 bei Peter Wagner in Nürnberg gedruckte «Kuchenmeysterey».<sup>6</sup> Das ursprünglich nur 32 Blatt umfassende Büchlein bildete die Grundlage für eine erweiterte Auflage, die von Peter Wagner unter demselben Titel 1490 in Nürnberg herausgegeben wurde, ebenso für das 1530 in Strassburg erschienene, mit neuem Titel versehene Büchlein «Von allen Speysen und Gerichten». Nur wenige Jahre später brachte der Verleger Christian Egenolff 1539 eine «Koch- und Kellerey von allen Speisen» heraus. Als Autor nannte der kluge Herausgeber, um dem Büchlein einen grossen Erfolg zu sichern, den Italiener Battista Platina. Von diesem Büchlein mit dem fiktiven Autor gab es in der Folge nicht weniger als 12 Auflagen. Grossen Erfolg erzielte auch der Frankfurter Verleger Hermann Gülferich mit seiner «Koch- und Kellermeisterey von Speisen und Getränken». Dieses Buch wurde, wie auch die 1566 in Frankfurt am Main von Thomas Rebart gedruckte «Koch- und Kellermeisterey», ein Bestseller – bis 1674 erschienen nicht weniger als 23 Neuauflagen.<sup>7</sup>

6 Die «Kuchenmeysterey» ist das erste gedruckte Kochbuch in deutscher Sprache, das anonym bei Peter Wagner in Nürnberg erschien.

7 Vgl. dazu: *Albert Hauser*, *Koch- und Kellermeisterey* (Frankfurt 1566), Dietikon, Zürich 1979, S. 5 und *Hans Weiss*, *Gastronomia*, Zürich 1996, S. 290f.

**Koch vnd Kellermeiste-**  
**rey / von allen Speisen vnd Getrencken / viel**  
**guter heimlicher Künste / auch wie man Lattwergen /**  
**Salsen / Confect / Conseruen / vnd Einbeyhungen ma-**  
**chen / von mancherley Früchten / Blumen / Kreutern vnd**  
**Wurzelen. Einem jeden im Hauß gar not-**  
**wendig vnd nützlich zuges-**  
**brauchen.**



**Gedruckt zu Frankfurt am Main / Durch**  
**Thomam Rebart / Anno M. D. LXVI.**

*Abbildung 7*

**I**n sehr Künstlichs  
 vnd nutzlichs Kochbüch/vormals  
 nye in so leicht / Mannen vnd Frauen  
 personen / von jnen selbst zu lernen / in Truck verfasst  
 vnd außgangen ist / Artlich in acht Bücher getheilt/  
 sampt etlichen fast nuzen beweetzten Hausnot-  
 turfftten oder künsten. Auch wie man  
 Essig macht/vnd Wein  
 güt behelt.

Balthasar Staindl von Dillingen.



M. D. LXVIII.

Abbildung 8

Wie die Rezeptvergleiche zeigen, war den Verfassern des Briger Kochbuches auch die Frankfurter Ausgabe der «Koch- und Kellermeisterey» von 1566 bekannt. Offenbar besaßen sie aber auch die Rezeptsammlung von Balthasar Staindl: «Ein sehr künstlichs und nützlichs Kochbuch». Sie erschien 1569 in Augsburg. Die Rezepte des Briger Buches für schwarzes Apfelmus, Marzipan, Eier- und Erbsensuppe sowie Birnen-, Quitten- und Gemüsepasteten, das polnische Süpplein, hohle Hüppen, schwäbische Küchlein und Ochsenaugen sind wohl auf Staindl zurückzuführen, weisen sie doch sehr ähnliche Formulierungen auf.<sup>8</sup> Die meisten Briger Rezepte beginnen mit dem Wort «nim(b)» oder «nempt», Staindl verwendet die Schreibweise «nimb». Auch gewisse Schlussformeln lauten ähnlich, so heisst es im Briger Buch beispielsweise «willtu» oder «wells ir gern, so thiet ein zucker auch darein» und bei Staindl «ob du willt, so magst du es zuckern». Servieren heisst bei Stockalper «gibs hin über thisch» oder «gebts hin», bei Staindl «gibs auff den thisch». Auch die Anmerkungen gleichen sich. In der Walliser Schrift heisst es: «ist ein höfflich esenn» (höfisches Essen) oder «es wird guet und wolgeschmack». Bei Staindl finden wir die Formulierung: «ist höflich essen». Beide Rezeptsammlungen kennen das Wort für köstliche und süsse Weine in der Schreibweise «reinfal» oder «reinval». Ursprünglich war damit wahrscheinlich der aus Rivallo (Trient) oder aus Rivoli (Verona) stammende Wein gemeint.<sup>9</sup> Auch in der «Koch- und Kellermeisterey» von 1566 finden sich übereinstimmende Ausdrücke und Rezepte, ebenso gibt es ein «höflich essen», «gross-eier» und «kross-eier» (knusprige Eier). Sowohl im Briger Kochbuch wie auch in der «Koch- und Kellermeisterey» gibt es Krapfen aus Äpfeln und Birnen, «kees aus mandelmilch» und «taiglin von eyerdottern». Es wird mit Safran gegilbt und mit Ingwer gewürzt. Das fertige Essen wird «auf thisch getragen» und nicht etwa serviert.

Die Handschrift kann nicht schweizerischen Ursprungs sein. Die Namen der Wochentage «Mantag», «Erchtag» (Dienstag), «Pfintztag» (Donnerstag) sind bairische «Kennwörter». Zweifellos werden Sprachwissenschaftler die Besonderheiten des notorisch regionalen Essenswortschatzes noch genauer im bairischen Sprachraum (Bayern, Österreich, Tirol) verorten können.<sup>10</sup>

Bemerkenswert sind die Zeit- und Mengenangaben. Sie sind wie in anderen zeitgenössischen Kochbüchern selten, doch von köstlicher Eigenart. «Thiet ein haselnuss gross schmaltz darin» heisst es etwa, oder «schmaltz oder puter also gross als ein ay oder ein weltze nuss». An anderer Stelle heisst es: «Mach ein

8 Balthasar Staindl, Ein sehr künstlichs und nützlichs Kochbuch, Augsburg 1569 und Hauser (Anm. 7), S. 5f.

9 Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst, München 1970, S. 215.

10 Freundliche Hinweise von Prof. Dr. Walter Haas, Universität Freiburg (CH), und Dr. Thomas Gloning, Universität Marburg.



Abbildung 9

herte semel als ein hasenkopf.» Originell sind auch die Temperaturangaben, so heisst es von einer Brühe: «Lass warm werden, das ir ein finger wol darin erleiden mögt.» Dies gilt auch für die Zeitangaben: Eine Brühe soll über ein «Vater Unser» mit dem Fisch sieden, ein Hüppenteig muss solange im heissen Eisen bleiben als ein halbes «Ave Maria» dauert.<sup>11</sup>

Die Sprache der Kochbücher gleicht, wie Elfi Casty einmal sagte, der Märchensprache: «Schneewittchen fand bei den sieben Zwergen im verwünschten Häuschen ein Tischlein mit sieben kleinen Tellerchen, dabei sieben Löfflein, sieben Messerlein und Gäblein, sieben Becherlein und sieben Bettlein vor.»<sup>12</sup> Mit den Verkleinerungsformen wird das kleine Mass veranschaulicht. Auch in den alten Kochbüchern, das Walliser Kochbuch eingeschlossen, wurde häufig der Diminutiv verwendet. Da heisst es nicht einfach, nehmt ein wenig Essig, sondern «giest auch ein wenig ein esiglin darin», eine kleine Pfanne ist ein «pfendlin», eine kleine Glut ist ein «gletlin» und eine kleine Schüssel ein «schiselin». Es gibt «krepfflin», «kreitlin», «gleslin» und «thüechlin». Man spricht von «dinen bletlin», «feinen kleinen brielin» und giesst ein «tröpfplin rosenwaser» dazu.

<sup>11</sup> Kochbuch, F. 97v und 43r.

<sup>12</sup> Elfi Casty, Mit Liebe, Lust und Thymian, Klostern 1998, S. 16.

## 2.2. Vom Würzen und Färben der Speisen

Eine Eigenart der alten Kochlehre und Kochkunst besteht im Streben, den Eigengeschmack von Grundstoffen und Speisen zu verändern oder zu verdecken. So heisst es schon im spätrömischen Kochbuch des Apicius von einem Fischgericht: «Bei Tisch wird niemand mehr erkennen, was es ist.»<sup>13</sup> Dieses Ziel wurde erreicht, indem die Speisen mit waghalsigen Kombinationen von Gewürzen (Ingwer, Pfeffer, Zimt, Muskat, Anis und Salz) versehen wurden. Die heute als übermässig erscheinende Verwendung von Gewürzen war weit verbreitet und kann mindestens teilweise auf volksmedizinische Überlegungen zurückgeführt werden. Pfeffer, Ingwer, Koriander, Muskat und Nelken galten als Abwehrmittel für die Pest. Mit dem Verschwinden der Pest ging auch der Gewürzverbrauch in Europa zurück.<sup>14</sup>

Fleisch, Fisch und viele andere Nahrungsmittel standen – man denke an die fehlenden Kühlschränke – dauernd in Gefahr, in Fäulnis überzugehen. Mit den Gewürzen konnte man die unangenehmen Gerüche überdecken. Wohl dem, der solche teuren Gewürze hatte. In der Stockalperschen Küche herrschte zu keiner Zeit ein Mangel an Gewürzen. Safran zog die Familie in eigenen Gärten, das gleiche gilt wohl auch, obwohl in den Handels- und Rechnungsbüchern nicht speziell erwähnt, für Majoran, Rosmarin, Thymian sowie Lavendel, der damals auch als Gewürz verwendet wurde. Zimt, Pfeffer, Zucker, Nelken, Kapern, Muskat und Anis wurden direkt importiert oder bei Händlern (für viel Geld!) bezogen. Eine Unze (ca 30g) Pfeffer kostete 4 Batzen, was ungefähr dem Tagelohn eines gelernten Handwerkers entsprach. Ein Pfund Zucker kostete 25 Batzen, was sechs Tagelöhnen entsprach. Ein Unze Muskatblüte (*Macis*, *Myristica fragrans*) kostete 4 bis 6 Batzen und eine Unze Ingwer gar 8 Batzen. Für ein Pfund Senf verlangte der Fischhändler Perron 6 bis 8 Batzen.<sup>15</sup> Für die in den Rezepten erwähnten Kapern und Zitronen gibt es in den Handels- und Rechnungsbüchern, soviel wir feststellen konnten, keine Preisangaben.

Die Vorliebe für das Färben von Speisen zeigt sich auch in den Rezepten des Briger Kochbuches. Dabei ging es nicht nur um die Ästhetik, jede Farbe hatte nach der damaligen Auffassung eine bestimmte Wirkung: Gold und Silber bedeuteten Reichtum, Gelb und Rot waren Zeichen für blühendes Leben, Schwarz machte die Speisen vornehm («höfisch»)<sup>16</sup>. Wie man zu schönen Farben kam, verraten bereits die Titel der Rezepte. Ein «rots muess» ist ein Erdbeermus. Die beliebteste Farbe war aber Gelb, so heisst es am Schluss vieler

13 Kochbuch des Apicius, zitiert in: *Klaus Bartels* (Hg.), *Lebendige Antike*, Stuttgart 1990, S.8.

14 *Wiswe* (Anm. 9), S. 66.

15 *HRSt II*, S. 124.

16 *Hauser* (Anm. 7), S. 139.

Rezepte: «gilb es». Wie man gilbt, war offenbar so bekannt, dass es nicht erklärt werden musste. Das Zaubermittel hiess Safran. Etwas weniger bekannt, aber auch beliebt waren schwarze Speisen. Schwarzes Mus erhielt man durch das Einmischen von verstossenen braunen Lebzelten (Lebkuchen) oder stark gebranntem Semmelmehl. Wie fantasievoll die Speisen angerichtet wurden, sollen zwei Beispiele zeigen: Für die Herstellung einer «weisen sultz von vischen» wird vorgeschlagen, Mandelkerne mit einem «gueten lauterem wein» durchzuschlagen. Den gesottenen Fisch legte man in eine Schüssel und übergoss ihn mit der weissen Brühe. Nach Belieben könne man, so heisst es im Kochbuch, die Speise «vergolden» oder mit Buchstaben versehen.<sup>17</sup> Ein anderes Rezept empfiehlt die Tropfenküchlein, die Maden genannt werden, vor dem Auftischen mit «bliemlen» (Blumen) zu bestecken.<sup>18</sup>

Höchst beliebt war die Imitation der in der Fastenzeit verbotenen Speisen. So wurde versucht, Fleischschnittel durch in Oblaten gefüllte Feigen und Weinbeeren zu ersetzen.<sup>19</sup> Anstelle eines Rehbratens wurden in Wein gekochte Feigen und Weinbeeren mit Mehl vermischt und als Feigenpfeffer aufgetischt.<sup>20</sup> Während der ursprünglich 40 Tage dauernden Fastenzeit vor Ostern war jeglicher Genuss von Fleisch, oft auch von Milch, Butter, Käse und Eiern verboten. Mitte des 15. Jahrhunderts nahm die Kirche allerdings einige Lockerungen vor, so erlaubte Papst Calixtus III. den Eidgenossen, in der Fastenzeit auch «lacticina» (Milch- und Milchprodukte wie Butter, Käse und Zieger) zu essen.<sup>21</sup> Wie streng die Fastengebote in der Stockalperschen Familie eingehalten worden sind, wissen wir nicht. Im Rezeptbuch finden sich nicht nur Fleischimitationen, sondern auch andere Angaben zu Mitteln, die ein Umgehen der Fastenordnung ermöglichen. Ein Beispiel ist das Biberschwanzrezept.<sup>22</sup> Man wusste natürlich, dass der Biber zu den Warmblütern gehört und sein Fleisch in der Fastenzeit nicht genossen werden durfte. Den Schwanz dieses Tieres verzehrte man aber unbedenklich. Man behalf sich dafür mit folgender Erklärung: Der Biber ist ein Tier wie ein Meerhund, aber er schwimmt und trägt einen Schwanz wie ein Fisch, der zum Steuern dient, ähnlich einer Fischflosse, folglich durfte der Schwanz gegessen werden.

17 Kochbuch, F. 53r.

18 Kochbuch, F. 53v.

19 Kochbuch, F. 58r.

20 Kochbuch, F. 115v. Dieses Rezept findet sich auch bei Staindl sowie in der «Koch- und Kellermeisterey» von 1566. Vgl. dazu: Hauser (Anm. 7), S.8.

21 Albert Hauser, Vom Essen und Trinken im Alten Zürich, Zürich 1961, S. 65.

22 Kochbuch, F. 95r. Vgl. dazu auch: Koch- und Kellermeisterey (1566) zitiert in: Wiswe (Anm. 9), S. 195.



### 2.3. Fleisch- und Geflügelspeisen

Besser als imitiertes war natürlich richtiges Fleisch. Im Kochbuch finden sich viele, variationsreiche Fleischrezepte. Der Warenkorb der Familie Stockalper weist einen grossen Anteil an Fleisch aller Arten auf.<sup>23</sup> Das einfache Volk ass, wenn man vom gefrevelten Wild absieht, aber nur wenig und qualitativ schlechtes Fleisch, so schlachtete man eine Kuh erst, wenn sie keine Milch mehr gab. Den Konsum von Kalbfleisch kannte man in diesen Kreisen nicht. Bei Stockalper ass man, wie die Handels- und Rechnungsbücher zeigen, Kalb-, Rind-, Schweine-, Ziegen- und Schafffleisch. Man wusste auch, welche Stücke besonders zart und schmackhaft waren. Für einen Rindsbraten verwendete man Filet und Huft, für Siedfleisch Schwanzstücke und Laffe (Schulter), für Suppen und Brühen den Schwanz, Füsse, Hals und Kopf. Im Unterschied zum heutigen Gebrauch verwendete man sämtliche Eingeweide (Krös) wie Zunge, Hirn, Leber, Niere, Magen, Lunge, Herz und Darm. Man wusste, wie man einen guten Schinken machte, liebte den Kopf, das Schnörli, Ohren, Schwanz und Füsse. Manche Rezepte sind eigentümlich, so wird empfohlen, ein Nierstück am Spiess zu rösten und das erwärmte Fleisch mit Wasser zu übergiessen und dieses aufzufangen, um das Fleisch in dieser Brühe gar zu kochen. Aber auch das umgekehrte Verfahren war bekannt: Das Fleisch wurde zuerst gesotten und dann am Spiess gebraten. Eine Anmerkung verrät das Geheimnis des seltsamen Verfahrens: Das Fleisch werde so weich.<sup>24</sup> In vielen Fällen wurde es vermutlich erst dadurch geniessbar. Andere Rezepte scheinen recht kompliziert zu sein, besonders wenn man an die zahlreichen *Füllungen* denkt. Für den gefüllten Braten beispielsweise verwendete man als Füllmaterial gehackte Zwiebeln, Speckwürfelchen, Eier, Wacholderbeeren und Salbeiblätter. Man könne aber auch gehackte Kalbs- und Lammlunge verwenden, heisst es. Die Füllungen würzte man mit Ingwer, Pfeffer und Safran.<sup>25</sup> Für die Füllung des Spanferkels nahm man Lunge, Leber, Eier und gedämpfte Kastanien. Als Gewürze fügte man Majoran, Salbei oder «sonst wolschmeckte kreütlen» bei.<sup>26</sup> Zur herrschaftlichen Küche gehörten auch die auf dem Rost zubereiteten, mit Fenchel und Ingwer gewürzten Kalbsschnitzel.<sup>27</sup> Zur aufgetragenen Speise bot man Essig an, den man über die Schnitzel goss. Beliebte Fleischgerichte waren auch die Knödel, die Netz- und Hackbraten sowie Fleischvögel oder ein mit Safran gefärbtes Ragout.

23 Vgl. *Albert Hauser*, Der Walliser Warenkorb des 17. Jahrhunderts, in: VFGA Bd. 6 (Anm. 3), S. 239–298.

24 Kochbuch, F. 1r/1v.

25 Kochbuch, F. 1v.

26 Kochbuch, F. 4r.

27 Kochbuch, F. 4v.

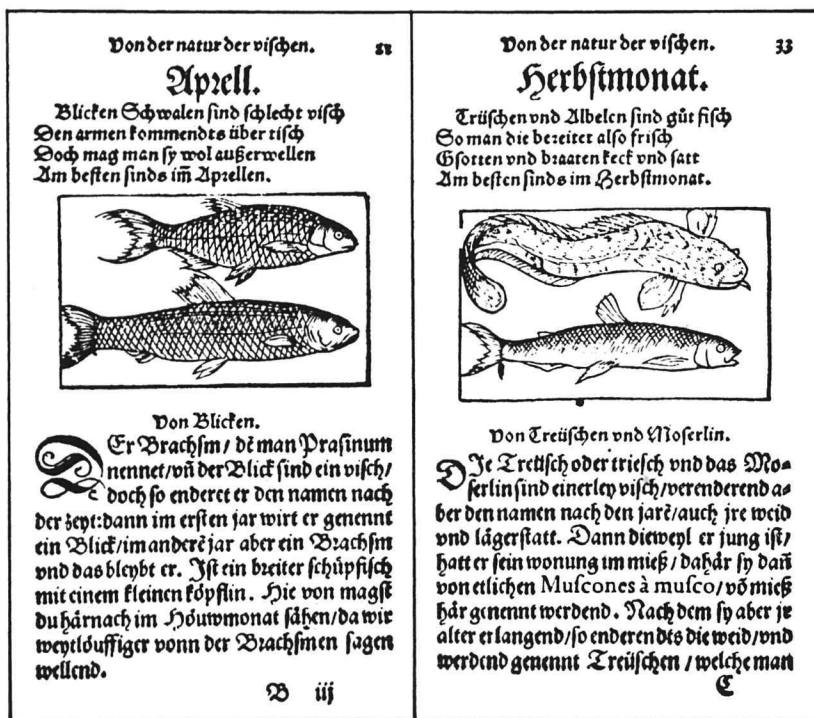


Abbildung 10

Grosse Mühe verwendete man auf die *Saucen*. So gab man in das vom Rostbraten abtropfende Fett zerstoßene Roggenbrotschnitten, gehackte Zwiebeln und Wacholderbeeren. Das «brielin» wurde anschliessend gesüsst. Zu einer Sauce gehörte immer Brot. Sie wurde wie auch die Suppe über Brot- oder Semmelschnitten gegossen. Man verwendete die Brotschnitten aber auch als Unterlage für Fleisch- und Geflügelstücke. Diese Art von Zubereitung ist italienischer Herkunft. In keinem anderen Land baute man schon damals das Brot in den verschiedensten Varianten in die Kochrezepte ein.

Grossen Raum nehmen in den Rezepten die *Wildbretspeisen* ein. Die Reh- und Gemsschlegel wurden auf dem Rost heiss gemacht, anschliessend zog man ihnen die Haut ab, um sie am Spiess zu braten. Serviert wurden die Schlegel mit einer aus zerriebenen Lebzelten (Lebkuchen), Weichseln und Wein hergestellten Sauce. Die Schlegel wie auch die Reh- oder Gemsbraten wurden mit Zimt und Zucker bestreut. Am Schluss der Rezepte steht jeweils folgender Satz: «versaltz nit».<sup>28</sup> Man findet auch die Angaben für ein Wildbret nach ungari-

28 Kochbuch, F. 5r.

scher Art: Das Fleisch wurde in einer Brühe mit zerstoßenem Roggenbrot und Wein, mit Nelken, Ingwer, Zimt und Pfeffer gewürzt, serviert. Am Schluss wurde das Wildbret mit Zucker gesüsst und mit Mandeln und Weinbeeren bestreut.<sup>29</sup> Etwas einfacher ist die Zubereitung der Wildbretpastete: Das Fleisch wurde, damit es nicht austrocknete, mit Speckschnitten umwickelt, in den Teig geschlagen und gebacken.<sup>30</sup>

Das Briger Kochbuch enthält auch ein *Wurstrezept*: Vier Pfund Rind- und ebensoviel Schweinefleisch sowie zwei Pfund Speck werden gehackt, gepfeffert und gesalzen, in einen Darm gefüllt und anschliessend geräuchert.<sup>31</sup> Die Einträge in den Handels- und Rechnungsbüchern zeigen, dass die Stockalper auch Würste beim Metzger bezogen. Wiederholt ist die Rede von aus Italien importierten Mortadella, Luganica, Servelas und Salami.<sup>32</sup>

Verhältnismässig zahlreich sind die *Vogelrezepte*. Da gibt es Rezepte für Hühner in schwarzer Brühe, gedämpften Kapaun, in Zwiebeln geröstete Hähnchen, Vogelragout, gedämpfte Gans, gesottene oder gefüllte Hühner, Hähnchen mit Lattich und dergleichen mehr. Interessant ist das Rezept für gefüllte Hühner: Das Huhn wurde in Mandelmilch gekocht und mit einer Omelette gefüllt.<sup>33</sup> Die Haselhühner und Reiher wurden mit Ingwer eingerieben, mit Speck gespickt und am Spieß gebraten. Laut Erklärung wurden sie so mürber, als wenn man sie in siedendem Wasser gar kochen würde. Bevor sie serviert wurden, besteckte man sie mit Nelkenköpfen und bestreute sie mit Zimt.<sup>34</sup>

#### 2.4. Fischspeisen

Im Kochbuch findet sich eine stattliche Anzahl von Fischrezepten. Einerseits bildeten diese Rezepte einen wesentlichen Bestandteil der Fastenspeisen, andererseits galt in Brig wie auch anderswo ein gut zubereiteter Fisch als Delikatesse. Es herrschte zu dieser Zeit kein Mangel an Angeboten. Neben den einheimischen Fischen bereitete man aus dem Ausland importierte Fische wie Hering und Stockfisch zu. In den Fischrezepten erscheinen verschiedene einheimische Fische, allerdings mit anderen Namen als wir sie heute kennen. Laut dem Chronisten Stumpf gab es im Wallis Fischnamen wie Förinnen (Forellen), Eschen, Hecht, Alant oder Aal, Karpfen, Schleyen, Gropen und Grundelen.<sup>35</sup> Nicht er-

29 Kochbuch, F. 82v.

30 Kochbuch, F. 22r.

31 Kochbuch, F. 74v.

32 HRSt II, Sp. 269 und HRSt VIII, Sp. 283.

33 Kochbuch, F. 14v.

34 Kochbuch, F. 2v.

wähnt werden vom Chronisten die im Briger Kochbuch vorkommenden «blateislin» (Platteise). Wie heute wurden die Fische entweder blau gesotten, gedämpft oder gebraten. Für die gedämpften Fische verwendete man schwarze (dunkle) oder mit Safran gefärbte gelbe Saucen. Die Rezepte verraten, wie Stockfisch in Milch zubereitet und eingemacht werden konnte. Ausserdem wird erklärt, wie eine Fischsuppe oder eine Fischsülz hergestellt wurde.

## *2.5. Eierspeisen*

Undenkbar eine Küche ohne Eier! Das gilt für die bäuerliche wie auch für die herrschaftliche Küche. Die Stockalpersche Küche zeichnet sich durch einen ungewöhnlich grossen Anteil an Eiweiss aus Hühnereiern aus. Ohne Eier sind alle Hohlbraten und Fleischpasteten wie auch das Gebäck nicht herzustellen. Sie sind ein unentbehrliches Bindemittel, treten aber auch als selbständige Speisen auf. Dazu gehören gewöhnliche Spiegeleier, im Briger Buch Ochsenaugen genannt (in anderen deutschschweizerischen Regionen, beispielsweise in Bern und Zürich, kennt man sie unter dem Begriff Stierenaugen), gestürzte und gepresste Eier, Eiersuppe, verlorene Eier, Krosseier, Eierkuchen und Eierpasteten. Viele dieser Rezepte finden sich, wie zum Beispiel die Spiegel- und Krosseier, auch bei Balthasar Staindl. Nicht so die gerösteten Eier: Das Rezept ist ordentlich kompliziert. Die Eier wurden am Spitz aufgeschlagen, das ausge Laufene Material zerklopft, mit Safran gewürzt und mit gehackter Petersilie im Schmalz gebraten, dann in die Eierschale zurückgetan, an ein hölzernes Spiesslein gesteckt und auf dem Rost gebraten.<sup>36</sup> Nicht ganz so kompliziert ist die Zubereitung von «krossaiern». Die Eier wurden im Wasser halbweich gesotten und am Spitz geöffnet. Der Eidotter wurde mit geschnittener Petersilie vermischt, mit Safran gegilbt und im Schmalz geröstet. Die Masse musste dabei weich bleiben, damit man sie wieder in die Schale füllen konnte. Die Eier wurden anschliessend in einer Fleischbrühe gesotten und in einem «groben brieglin» serviert.<sup>37</sup>

35 Zur Chronik von Johannes Stumpf vgl.: *Leo Zehnder*, *Volkskundliches in der älteren Schweizer Chronistik*, Basel 1976, S. 36ff.

36 Kochbuch, F. 112r.

37 Kochbuch, F. 49r.

## 2.6. Gemüse- und Obstspeisen

Überraschend zahlreich sind die Rezepte für Gemüse.<sup>38</sup> Im Kochbuch werden Speisen mit Erbsen, Kohl, Kraut, Rüben, Fenchel, Kürbis, Lattich und Spinat erwähnt. Nicht vorhanden sind Rezepte für die Zubereitung von Spargeln, obwohl diese im vorangestellten Verzeichnis erwähnt werden. Spargeln wurden, wie die Handels- und Rechnungsbücher zeigen, von der Familie Stockalper zollfrei aus Italien eingeführt.<sup>39</sup> Auffällig ist auch die häufige Erwähnung von *Salat*. Nicht in allen Kochbüchern dieser Zeit finden sich Salatrezepte. Im Briger Kochbuch wird für den Sonntag Abend Salat als Vorspeise angeordnet. Dazu ass man hartgesottene Eier, kalten Schinken oder gedörrte Würste.<sup>40</sup> Auch die Obstrezepte sind im Vergleich zu anderen Kochbüchern verhältnismässig häufig anzutreffen. Dazu gehören Apfel- und Erdbeermus, erwähnt werden Speisen aus Birnen, Quitten, Weichseln und Zwetschgen. Die gefüllten Äpfel kennt man heute noch, etwas exotisch mutet der Feigenpfeffer an. Originell ist das Oblatenrezept: Weinbeeren und Feigen wurden zerstossen, mit Zimt, Nelken und Pfeffer gewürzt und auf eine Oblate verteilt. Anschliessend wurde das Ganze durch einen leicht flüssigen, aus Eiern und Weissmehl hergestellten Teig gezogen, in heissem Schmalz gebacken und vor dem Servieren mit Zucker bestreut.<sup>41</sup>

## 2.7. Reis- und Nudelspeisen

Das Briger Kochbuch enthält nur drei Reisrezepte. Offenbar waren die Reisspeisen damals noch wenig bekannt. Die Familie Stockalper bezog nachweislich Reis aus Italien, der recht teuer war. Um ein Pfund Reis kaufen zu können, musste ein Handwerker zwei Tage lang arbeiten. Für die Familie Stockalper spielte der hohe Preis aber sicherlich keine grosse Rolle. Das eine Rezept könnte man am ehesten mit Milchreis vergleichen, das andere mit Reisköpfchen. Das dritte Rezept trägt den Titel «Ain reissdurten zue machenn».<sup>42</sup> Der Reis wurde in Milch «wol starck» gesotten, dann wurden eine Handvoll geschälte und gestossene Mandeln, zwei Löffel Zucker, etwas Schmalz oder Butter (so viel wie «ein ay oder ein weltze nuss») sowie ein Löffel geriebenes Brot beigelegt. Die Zutaten wurden miteinander vermengt und gesalzen. Die Masse wur-

38 Gemüse wird hier in der modernen Bedeutung verwendet. Früher verstand man unter Gemüse alle breiartigen Speisen. Erst im 17. Jahrhundert verengte sich der Begriff und erhielt die heutige Bedeutung. *Wiswe* (Anm. 9), S. 207.

39 HRSt I, S. 411.

40 Kochbuch, S. 1.

41 Kochbuch, F. 58r.

42 Kochbuch, F. 30r.

de anschliessend auf einen Teigboden verteilt und gebacken, bis sie oben braun war. Eine Reistorte findet sich auch im Kochbuch von Balthasar Staindl, sie wird dort allerdings etwas reichhaltiger ausgestattet. Für dieses Rezept wurden nicht weniger als 15 Eier verwendet.<sup>43</sup> Eine Rarität stellt das einzige Nudelrezept dar. Es ist wohl am ehesten mit Dampfnudeln zu vergleichen. Zubereitet wurden die Nudeln aus vier Kellen Mehl, sieben Eiern und ein wenig Milch. Der Teig wurde zusammen mit Weinbeeren in einem Säcklein im Kessel gesotten und danach in kleine Stücke geschnitten und «kiell» (auf kleinem Feuer) in Schmalz gebraten.<sup>44</sup> Im berühmten Kochbuch von Marx Rumpolt findet sich ein ähnliches Nudelrezept, das mit Tiroler Nudeln bezeichnet wird.<sup>45</sup> Staindl führt keine Nudelrezepte auf.

### *2.8. Pilzspeisen und Schnecken*

Das Briger Kochbuch enthält – im Gegensatz zu zahlreichen Rezepten in französischen Kochbüchern – nur zwei Pilzrezepte. Die Erklärung ist einfach: Der Konsum von Pilzen war im deutschsprachigen Raum anders als in den französischen oder slawischen Regionen weitgehend unbekannt. Wahrscheinlich hatte man Angst vor Vergiftungen. In der Rezeptsammlung sind zwei Zubereitungsarten für Morcheln aufgeführt. Sie wurden gedämpft oder gebraten. Wurden sie gedämpft, weichte man sie zuerst eine Stunde in Wasser ein und schnitt die grossen Pilze entzwei. Anschliessend wurden sie in einer Pfanne mit Schmalz oder frischer «puter» gebraten. Waren sie zusammengefallen, löschte man sie mit Wein und Essig ab, würzte sie mit Ingwer und Pfeffer und kochte sie eine Weile «samt dem brielin».<sup>46</sup> Um die Morcheln zu braten, steckte man sie an hölzerne Spiesslein und legte sie auf den Rost. Hierauf wurden sie mit heissem Schmalz übergossen, geschmort und auf einem Gemüse oder Braten angerichtet.<sup>47</sup> Schneckenrezepte fehlen im Briger Kochbuch. Aus den Handels- und Rechnungsbüchern geht aber hervor, dass die Familie Stockalper Schnecken in relativ grossen Mengen bezog.<sup>48</sup> Wie in den Klöstern waren die Schnecken auch bei Stockalper ein wichtiger Bestandteil der Fastenspeisen.<sup>49</sup>

43 Staindl (Anm. 8), S. 9.

44 Kochbuch, F. 115r.

45 Marx Rumpolt, Ein new Kochbuch. Frankfurt 1581. Blatt VI.

46 Kochbuch, F. 111v.

47 Kochbuch, S. 111v.

48 HRSt I, S. 149, 173.

49 Wiswe (Anm. 9), S. 115 und Anmerkung 3, S. 167.

## 2.9. Gebäck

Einen breiten Raum nehmen die Gebäcke, Kuchen, Torten, Pasteten, Küchlein und Krapfen sowie die Waffelgebäcke (Hüppen) ein. Ganz offensichtlich wird im Briger Kochbuch zwischen Kuchen und Torten nicht immer genau unterschieden. Auch erfährt man nicht, ob und wenn ja welche Model verwendet wurden. Etwas ausführlicher sind die Pastetenrezepte: Ein vorbereiteter «haffen» aus Teig wurde mit einer Füllung und meistens auch mit einem Teigdeckel versehen gebacken. Wie bei den Krapfen wurde die Füllung (Obst, Gemüse, Geflügel, Fleisch oder Fisch) vor dem Backen in den Teig gehüllt. Die Krapfen waren besonders beliebt, wie aus anderen zeitgenössischen Quellen bekannt ist, weil man sie mit den Händen essen konnte. Für die Küchlein wurde der Teig mit oder ohne Füllung (zum Beispiel Äpfel) schwimmend im Fett gebacken. Für die Hüppen wird der Teig in heisse Waffeleisen gegossen und leicht gebräunt, aber noch weich um einen runden Holzstab gewunden.

## 2.10. Besondere Köstlichkeiten

Anhand einiger ausgewählter Beispiele soll gezeigt werden, welche Köstlichkeiten die Köche und insbesondere der Pastetenbäcker in Stockalpers Küche hinzuberten. Da gibt es ein besonders raffiniertes Rezept für eine Kürbistorte: Der Kürbis wurde in breite Schnitten zerteilt, gedämpft, die Kernen entfernt und klein gehackt. Dann wurde das Fruchtfleisch in ein Tüchlein gewickelt, ausgepresst und im Schmalz geröstet. Anschliessend füllte man das Fruchtfleisch in eine Schüssel, bestreute es mit Semmelmehl, verfeinerte es mit einem Löffel Rahm oder Milch und «wan ir welt» mit geriebenem Käse. Mit Safran wurde die entstandene Masse gegilbt und mit Zimt und Ingwer gewürzt. Dann wurden zwei verquirlte Eier beigefügt, und das Ganze wurde auf einem «durtenbletlin» gebacken.<sup>50</sup> Nicht weniger als 8 Eier wurden für die «gewalten kiechlin» gebraucht. Sie wurden zerklopft und mit Mehl vermischt, bis der Teig die richtige Konsistenz hatte. Anschliessend wurde er ausgewallt, dann zerschnitt man ihn in kleine rechteckige «bletlin», die in heissem Schmalz vorsichtig gebacken wurden.<sup>51</sup> Für die weissen Brotküchlein wurden drei bis vier zerklopfte Eier benötigt, die mit geriebenem Weissbrot, warmer Milch oder Rahm vermischt und mit Ingwer, Zimt und Safran gewürzt wurden. Sie wurden zu Kugeln geformt und anschliessend langsam gebacken. Man servierte sie mit einer süssen Sauce.<sup>52</sup> Relativ einfach sind die Apfel- und Salbeiküchlein herzustellen. Nach dem Briger Kochbuch wurden die Äpfel in Scheiben geschnit-

50 Kochbuch, F. 30v.

51 Kochbuch, F. 44r.

52 Kochbuch, F. 45r.

ten, in einem dünnen Teig geschwenkt und kurz in heissem Schmalz gebacken. Analog dazu wurden die Salbeiblättchen im Teig gebacken.<sup>53</sup> Von den vielen Krapfenrezepten sei das Mandelrezept besonders hervorgehoben. Die Mandeln wurden geschält, im Mörser zerstoßen und mit ein paar Tropfen Rosenwasser bespritzt. Die Masse wurde gezuckert und ein halber Löffel davon auf ein Teigblatt gestrichen. Die Krapfen wurden im Ofen gebacken – «nit zue lang». Sie wurden, so wird versichert, sehr gut und kräftig und waren «ein höfflich esenn».<sup>54</sup>

### *2.11. Suppen*

Die Suppenrezepte bestechen durch ihre Einfachheit. Die Milchsuppe etwa, die als besonders «guete supen an einem fastag» angepriesen wird, benötigt nur wenige Zutaten. Dazu wurden zwei bis drei Eigelb geschlagen und mit der Milch – «sovill ir zue einer suppen haben welt» – vermenget. Die Suppe wurde mit Safran gegilbt und erst am Schluss gesalzen, denn «sey gerint sunst gern». Zur Milchsuppe wurden geröstete Semmelschnitten, auf die man Zucker und Zimt streute, serviert.<sup>55</sup> Auch die mit Rahm verfeinerte Fleischbrühe wurde auf mit Zimtpulver bestreuten Semmelschnitten angerichtet.<sup>56</sup>

### *2.12. Desserts*

Ein köstliches Dessert war bestimmt die Mandelpastete. Als Nachspeisen wurden neben Torten und Pasteten auch Kompott und Fruchtmus verzehrt. Dies allein schon erstaunt, fehlen vergleichbare Rezepte in anderen Kochbüchern dieser Zeit. Noch erstaunlicher erscheint aber die Herstellungsart: Für das Apfelmus wurden die geschälten und gevierteilten Äpfel im Schmalz gebacken und anschliessend mit im Wein gesottenen Weissbrotstücklein und dem Wein durchgetrieben. Das Mus wurde gezuckert, mit Zimt gewürzt und mit Safran gegilbt. Danach wurde es noch einmal gesotten und vor dem Anrichten mit Weinbeeren bestreut.<sup>57</sup>

53 Kochbuch, F. 47r, 47v, 48r.

54 Kochbuch, F. 49r.

55 Kochbuch, F. 106v.

56 Kochbuch, F. 107r.

57 Kochbuch, F. 110r.



### *2.13. Käsespeisen und Kastanien*

Bekannt ist das Wallis für seine Käsespezialitäten: Fondue und Raclette. Dem Raclette entspricht der in den Handels- und Rechnungsbüchern erwähnte gebratene Käse.<sup>58</sup> Ein Rezept für die Käsesuppe findet man auch im Briger Kochbuch.<sup>59</sup> Was in der Rezeptsammlung fehlt, sind eigentliche Kastanienrezepte. Die Kastanien werden aber zum Beispiel für die Zubereitung von Füllungen verwendet. Aus den Handels- und Rechnungsbüchern wissen wir, dass die Stockalper grosse Mengen von Kastanien bezogen. Die Kastanien stammten aus dem Wallis, das damals zahlreiche Kastanienhaine aufwies,<sup>60</sup> und aus dem Ossola. Aus den Angaben der Handels- und Rechnungsbücher geht allerdings nicht hervor, ob die Kastanien frisch gegessen wurden oder ob man sie dörnte, um sie länger aufbewahren zu können. Bekannt war das Verfahren zur Mehlherstellung.

### *2.14. Die Konservierung von Nahrungsmitteln*

Viele Rezepte befassen sich mit der Konservierung der Nahrungsmittel. Dies ist leicht verständlich, kam es doch im Wallis wie auch in anderen Regionen zu dieser Zeit immer wieder zu Versorgungsengpässen. Verschiedene Nahrungsmittel wurden in Salz gelegt, andere gedörnt oder eingemacht. Einfach war das Trocknen von Weintrauben und Feigen. Auch Fische und Fleisch wurden an der Luft getrocknet. Für ihr Trockenfleisch waren die Walliser schon damals bekannt, so heisst es in Sebastian Münsters Beschreibung: «Sie machen vil dör Fleisch, das sie gedigen Fleisch nennen, und bsunder von den feisten schaffen oder hamlen reüchen [räuchern] es nit, sondern nach dem Salz dörren sie in Luft und legen sie hernach in stro.»<sup>61</sup>

### *2.15. Würdigung der Rezeptsammlung*

Im Vergleich zu den anderen Kochbüchern dieser Zeit, weist das Walliser Kochbuch eine breite Palette von Speisen auf. Die Rezepte sind nach Gruppen geordnet. Dazu zählen Fleisch- und Fischspeisen, die Zubereitung von Geflügel und Eierspeisen sowie Rezepte für Backwaren wie Krapfen, Pasteten, Torten und Kuchen. Auch Suppen- und Musrezepte fehlen nicht. Aus den Re-

58 HRSt IV, Sp. 117, 127, 130 und HRSt VII, Sp. 50.

59 Kochbuch, F. 66v.

60 HRSt V, Sp. 264, 308, 354, 360 und HRSt VII, Sp. 355.

61 Anton Gattlen, Die Beschreibung des Landes Wallis in der Kosmographie Sebastian Münsters, Deutsche Ausgabe von 1544–1550, in: Vallesia X, 1955, S. 139.

zepten geht genau hervor, was zu einer herrschaftlichen Tafel gehörte. Und den Briger Köchen standen, wie aus den Handels- und Rechnungsbüchern hervorgeht, die besten und zartesten Fleischstücke und Fische, die edelsten Weine, das feinste Weizenmehl und die teuersten Spezereien und Gewürze zur Verfügung. Die Frage, ob die Stockalperschen Köche das Kochbuch auch tatsächlich benützten, können wir nicht mit Sicherheit beantworten. Die im Kochbuch aufgeführten Nahrungsmittel finden sich aber auch in den Handels- und Rechnungsbüchern. Stockalper notierte in seinen Aufzeichnungen ausserdem, welche Mengen davon verzehrt wurden. Anhand der Handels- und Rechnungsbücher wird also ersichtlich, dass für die Stockalper durchaus die Möglichkeit bestand, die Rezepte aus dem Kochbuch umzusetzen, da alle Zutaten vorhanden waren. Aus den Rezepten und Angaben des Kochbuches spricht die Freude an der Kochkunst, an der Zubereitung eines köstlichen «höflichen» Mahls. In all den Rezepten ist nicht nur der Geist des ausgehenden Mittelalters, sondern auch die unbeschwerte Denk- und Lebensart der Renaissance zu finden. In dieser Zeit ist neben vielen Künsten auch das Kochen zu einer Kunst erhoben worden.

## *Zur Edition*

von Sara Galle

### *1. Handschriftenbeschreibung*

#### *Archiv/Signatur*

Das Manuskript wird (nachweislich seit Mitte der 50er Jahre des 20. Jahrhunderts) im Stockalperarchiv aufbewahrt und trägt die Signatur L-34.<sup>1</sup>

#### *Technische Beschreibung*

Bei der Handschrift handelt es sich um einen Papierkodex, der in einem Umschlag aus Pergament zusammengebunden und mit Schliessschnüren versehen ist. Wie die Bindung vermuten lässt, handelt es sich um den Originaleinband aus dem 16. Jahrhundert. Der Kodex misst 17 x 21,3 cm und umfasste ursprünglich 122 Blatt. Einige Folia wurden herausgerissen: Im Original nicht vorhanden sind die Folia 70 bis 72 und 114. Die Folia 73 und 74 befanden sich unter der Signatur 13'322 im Stockalper-Archiv. Die losen Blätter wurden wieder ins Manuskript eingefügt. Von den übrigen Folia fehlt jede Spur. Für den Einband wurde eine liturgische Handschrift (Choral mit Neumen) verwendet, die vermutlich aus dem 14. Jahrhundert stammt. Ein Titel fehlt sowohl auf dem Einband wie auch auf den gebundenen Seiten. Das erste beschriebene Blatt beginnt mit dem «Verzeichnus, was man alle tag kochen soll».

#### *Datierung*

Auf den Folia 6v, 26r und 40r ist die Jahreszahl 1581 vermerkt. Es geht allerdings nicht eindeutig hervor, ob es sich um die Datierung der Niederschrift oder die Datierung der Vorlage handelt.<sup>2</sup> Die erste Variante ist jedoch wahrscheinli-

1 1955 wurde Uli Rotach mit der Sortierung des Archivs beauftragt. Dabei wurde das Kochbuch erstmals inventarisiert. 1961 verfasste H. A. von Roten ein Regest zum vorliegenden Manuskript, das 1962 in die Registerbände aufgenommen wurde. Vgl. dazu: *Georg C.L. Schmidt*, Die Rettung des Stockalperschlosses in Brig: 1936–1981, Bern und Stuttgart 1981, S. 84/85.

2 Das Manuskript setzt sich aus Abschriften verschiedener Kochbücher aus dem 16. Jahrhundert zusammen. Vgl. dazu: *Albert Hauser*, Kommentar zum Kochbuch, oben S. 15ff. Auf den compilativen Charakter mittelalterlicher Kochbücher weist auch hin: *Angelika Ruge-Schatz*, Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch – einige sozialhistorische Überlegungen über Autoren und Benutzer, in: *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. Vorträge eines interdiszi-

cher, denn einerseits stimmt die Datierung mit dem Schriftbild überein, andererseits deuten die Monatsangabe (F. 40r) und die Inschrift IHS (F. 6v und 37r) auf ein Schreibjournal hin. Zudem ist es eher unwahrscheinlich, dass zu einem späteren Zeitpunkt von den verwendeten Vorlagen noch Abschriften gemacht wurden, da die Vorlagen durch Drucke rege Verbreitung fanden.<sup>3</sup> Nimmt man jedoch als Grund für die handschriftliche Ausführung des Kochbuches die frei gewählte Zusammenstellung der Rezepte an, hätte die Abschrift durchaus auch zu einem späteren Zeitpunkt noch Sinn gemacht. Es muss an dieser Stelle darauf hingewiesen werden, dass die handschriftliche Überlieferung von Kochbüchern bis in die jüngere Zeit eine wichtige Rolle spielt.<sup>4</sup>

### *Handschrift*

Die Rezeptsammlung ist von einer Grundhand von Anfang bis Ende geschrieben. Die schwungvolle Handschrift weist nur wenige Korrekturen auf. Der Wechsel im Schreibduktus von einem kalligraphischen Schriftbild zu einer Fließschrift lässt verschiedene Perioden der Niederschrift vermuten und bekräftigt die Annahme eines Schreibjournals. Die Einschübe, Streichungen und Randnotizen sind bis auf wenige Ausnahmen von der gleichen Hand angebracht. Die Unterstreichungen auf den Folia 73 und 74 wurden 1955 bei der Inventarisierung angebracht. Dabei wurden die losen Folia mit der Jahreszahl 1670 versehen. Der Inventarisator konnte sie nicht dem Kochbuch zuordnen. Die Eintragungen im Buchdeckel und auf den Folia 118 und 119 sowie die Anmerkungen auf Folium 87v sind ebenfalls von jüngerer Hand angebracht. Sie weisen keinen direkten Bezug zum Inhalt der Grundhandschrift auf. Ein Wechsel der Tinte ist nicht festzustellen. Der Schreiber verwendete eine sepiafarbene Tinte.

plinären Symposiums vom 10.–13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Giessen, hg. von Irmgard Bitsch u.a., Sigmaringen 1987, S. 217–226, hier: S. 219. Dass eindeutig mit einer Vorlage gearbeitet wurde, zeigt auch der Verschreiber auf F. 110r, gehört doch der durchgestrichene Textteil zum nachfolgenden Rezept. Auch ein und dieselbe Eintragung einer Textstelle auf den Folia 8v und 9v (jeweils die ersten vier Zeilen), die irrtümlicherweise zweimal eingetragen wurde, bestätigen die Annahme. Die sprachlichen Abweichungen sind minimal.

3 Vgl. Anmerkung 31.

4 Noch im 18. Jahrhundert gibt es den Fall, dass sich eine Kochbuchhandschrift von mehreren hundert Seiten als Abschrift eines gedruckten Kochbuches erweist: die Kochbuchhandschrift aus Ehingen (Stadtarchiv Rottweil), in: *Thomas Gloning*, Textgebrauch und sprachliche Gestalt älterer deutscher Kochrezepte (1350–1800). Ergebnisse und Aufgaben, [Manuskript im Druck] S. 6. [Der Aufsatz erscheint in: *F. Simmler* (Hg.), Textsorten deutscher Prosa vom 13. bis zum 18. Jahrhundert, Amsterdam].

Das vorangestellte «Verzaichnus, was man alle tag kochen soll» sowie das nachfolgende «Register über dis kochbuech» unterscheiden sich im Schreibduktus von der Rezeptsammlung. Das Verzeichnis weist auch Abweichungen inhaltlicher Art im Vergleich mit den Rezepten auf, ebenso fehlt eine Foliierung. Das nach Blättern gegliederte Register erschliesst die Folia 1 bis 69. Auffällig ist, dass das Register genau bei den Folia 70 bis 72, die im Kochbuch fehlten, abbricht. Dieser Befund lässt vermuten, dass das Register im nachhinein erstellt wurde. Wir ordnen die Handschrift des Verzeichnisses und des Registers demselben Schreiber zu. Gewiss handelt es sich aber um eine zeitgenössische Handschrift.

### *Sprache*

Das Manuskript ist in frühneuzeitlichem Hochdeutsch (mit einigen regionalen Prägungen)<sup>5</sup> abgefasst. Die Rezepte bestehen aus einer Überschrift und einem Anweisungsteil. Im Unterschied zu modernen Kochrezepten fehlt eine Zutatenliste. Die Überschriften der Rezepte haben neben ihrer Gliederungsfunktion, der Hervorhebung der optischen Trennung der Einzelrezepte, auch eine Orientierungsfunktion über die Grundspeisen. Sie benennen das Thema der Rezepte in der Regel anhand der Hauptzutat («Ein nierpratenpasteten zue machen»),<sup>6</sup> zusammen mit der Zubereitungsart oder charakteristischen Beigaben, oder eines Fachausdruckes («Ein madenmilch zue machen»),<sup>7</sup> wie wir uns das von modernen Rezepten gewohnt sind. Ihre syntaktische Form unterscheidet sich jedoch deutlich. Weisen moderne Rezeptüberschriften zumeist ein Nominalsyntagma auf, handelt es sich hier vorwiegend um satzförmige Überschriften mit infiniten Verben: «Ein schnemilch zue machen».<sup>8</sup> Verwendung finden auch Infinitivkonstruktionen mit Nominalgruppen («Knöddlin von hienerpret zue machen»)<sup>9</sup> und mit Präpositionalgruppen («Gefilte leber zue machen»)<sup>10</sup>. Die Infinitivkonstruktionen sind bis auf wenige Ausnahmen erweiterte Infinitive mit dem Verb «machen».<sup>11</sup> Für das Verständnis der Rezepte ist eine kontinuierliche

5 Prof. Dr. Walter Haas und Dr. Thomas Gloning halten die Sprache des Kochbuches für bairischen Ursprungs, vgl.: *Hauser*, Kommentar, oben S. 18.

6 Kochbuch, F.62r.

7 Kochbuch, F. 53v.

8 Kochbuch, F. 52r.

9 Kochbuch, F. 84r.

10 Kochbuch, F. 76v.

11 Die häufige Verwendung dieser Konstruktion scheint für Kochbücher aus dem 16. Jahrhundert besonders typisch. Vgl dazu: *Elvira Glaser*, Die textuelle Struktur handschriftlicher und gedruckter Kochrezepte im Wandel. Zur Sprachgeschichte einer Textsorte, in: *Textarten im Sprachwandel – nach der Erfindung des Buchdruckes*, hg. von Rudolf Grosse und Hans Wellmann, Heidelberg 1996, S. 225–249, hier: S. 238.

*R*ichard's d'ur  
Gartman's man  
nd Salu

Abbildung 11: Faksimile aus dem Briger Kochbuch von 1581, verkleinert

In Welt so nimmst auch ein gürten  
 Puff geßß und salt ein wenig geseßß  
 mit feinst und nymt pflantz rötchen  
 2. eine daran pflantz auf ein dinsten  
 steln laß dein hirt darhen macht  
 ein steln darhen Ob in Welt p p p

## In gürten dinsten die gürten

Nimmst die gürten hirt sie färbt  
 und salt sie zu sein die gürten und vauß  
 geseßß sind so salt auch in 3 steln in  
 dinsten die gürten mit hirt auf hirt und salt  
 ein gürten daran und macht oben  
 mit nymt zerpflantz steln die  
 gieß oben die bring mit nymt steln  
 hirtsteln darin gieß oben mit hirt und  
 hin ein 3 das hirt mit hirt wenig  
 vauß dan die gürten dinsten macht  
 auch wöl die bring gieß darin sie geseßß  
 haben In nymt auch die bring daran  
 gieß darin die gürten geseßß haben p

Lektüre der Rezeptsammlung nötig, da sie sich oft auf vorangehende Rezepte beziehen. Dies wird einerseits in den Überschriften deutlich: «Auff einn andere form ein birendurten zue machenn.»<sup>12</sup> Der intertextuelle Bezug erfolgt andererseits auch durch Einschübe innerhalb der Texte: «wie vorgemelt» und «wie vorstet».

Die am häufigsten gebrauchte syntaktische Form im Anweisungsteil ist die 2. Person Plural Imperativ, aber auch die 2. Person Singular Imperativ findet rege Verwendung. In vielen Rezepten findet man gar die Kombination beider Formen: «Nempt ein nierbraten von einem castran und last in etwan anderthalb stund im frischen waser ligen. Darnach sallz in und steck in an spiss.»<sup>13</sup> Häufig werden die Anweisungen mit einem Konditionalsatz (oft ohne einleitende Konjunktion) oder in der Form eines Relativsatzes eingeführt. Sie nennen Bedingung und Umstand für die imperativisch empfohlene Handlung: «Und wan ir welt, so thiet ein zwiffel darin.»<sup>14</sup> Gelegentlich übernehmen auch Modalverben die Aufgabe, den direktiven Charakter der Aussage auszudrücken. Auch sie lassen den Rezipienten nicht selten die Wahl zwischen verschiedenen Varianten («Darnach mögt irs sies oder saur machen, wie ir welt»)<sup>15</sup> oder drücken die Notwendigkeit einer Handlung aus («Ir miest nit zue vil geriben brot und aier darzue nemen, sey werden sunst hert und sper»)<sup>16</sup>. Neben den direkten Handlungsanweisungen gibt es auch indirekte, die Rezipienten nicht unmittelbar ansprechende Direktiven. Dazu gehört die Verwendung von Modalverben mit dem Indefinitpronomen "man" («Ein musgatblue mag man auch darin thun»)<sup>17</sup> oder mit einem gegenständlichen Subjekt («Das heffelin sol nit gar zugetheckt werden [...]»)<sup>18</sup>. Das unpersönliche Indefinitpronomen «man» taucht verhältnismässig wenig als Subjekt auf. Indirekte Anweisungsformen mit man-Konstruktionen ersetzen später, im 19. Jahrhundert fast durchwegs, den Imperativ der 2. Person Singular oder Plural. Damit reiht sich die Rezeptsammlung, die ja auf zeitgenössische Vorlagen zurückgeht, in die Tradition der Textsorte frühneuzeitlicher Kochbücher ein.<sup>19</sup>

12 Kochbuch, F. 62v. Weitere Beispiele: «Ein ander mandelldurten zue machen» (F. 63v), «Wider ein mandelldurten» (F. 64r), «Noch ein mandelldurten» (F. 64v), «Mer ein mandelldurten zue machen» (F. 65r).

13 Kochbuch, F. 1r.

14 Kochbuch, F. 6v.

15 Kochbuch, F. 3v.

16 Kochbuch, F. 8r.

17 Kochbuch, F. 23v.

18 Kochbuch, F. 10v.

19 Vgl. dazu und zu den oben stehenden Ausführungen: *Trude Ehlert*, «Nehmet ein junges hun, ertraenkt mit Essig». Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher, in: *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.–13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Giessen*, hg. von Irmgard Bitsch u.a., Sigmaringen



### *Gliederung*

Die einzelnen Rezepte sind mit einer Überschrift versehen, die sich durch Kunstfertigkeit und Schriftgrad von den einzelnen Einträgen abhebt. Die Rezepte wurden direkt aufeinanderfolgend eingetragen. Für die Überschriften und die dazugehörigen Rezepteinträge wurde jeweils ein neuer Abschnitt begonnen. Meistens ist der erste Buchstabe durch Schriftgrad und/oder Verzierung hervorgehoben. Das Ende einer Überschrift oder eines Eintrages ist mit einem oder mehreren s-förmigen Zeichen versehen, denen einige Male etliche Punkte beziehungsweise kleine Striche folgen. Gelegentlich fallen die Endmarkierungen auch kunstvoller aus, oder die Abschnitte werden durch ein oder mehrere Kreuze getrennt. Die Rezepte sind von unterschiedlicher Länge, durchschnittlich zirka 15 bis 20 Zeilen lang.

Die Handschrift verwendet die Foliiierung (Blattzählung). Als Ordnungshilfen dienen Kustoden, auf der vorangehenden Buchseite rechts unten angebrachte Anfangsworte der folgenden Seite. Die Foliiierung wurde von der Grundhand erstellt. Sie beginnt auf der Seite 8 (anschliessend an das «Verzeichnus, was man alle tag kochen soll») mit Folium 1 und geht bis Folium 115. Die Foliiierung der letzten Seiten (F. 116 und 118) wurde von jüngerer Hand vorgenommen. Da sie wie die Unterstreichungen auf den Folia 73 und 74 mit Bleistift eingetragen wurde, lässt sie sich derselben modernen Hand zuordnen.<sup>20</sup> Es wurden durchgehend arabische Ziffern verwendet. Anschliessend an die Rezepte «folgt das register über dis kochbuech». Als einziges Rezept steht ein Tintenrezept nach dem Registereintrag. Es stammt wohl nicht von der Grundhand und wurde nachträglich auf der letzten unbeschriebenen Seite angefügt. Tintenrezepte waren in Kochbüchern nicht unüblich. Das störte also die Rezipienten keineswegs.

### *Inhalt*

Das Manuskript ist ein eigenständiges Kochbuch und weist keine artfremden Einträge auf.<sup>21</sup> Die Rezepte sind vorwiegend nach der Zubereitungsart (Krapfen, Pasteten, Torten, Gebäck, Breispeisen, Suppen) und nach Nahrungsmitteln (Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier, Milch) geordnet. Für die Zusammenstellung lässt sich allerdings keine durchgängige systematische Anordnung erkennen.

1987, S. 262–275 sowie den bereits erwähnten Beitrag zur textuellen Struktur von Kochrezepten von Elvira Glaser.

20 Es handelt sich um die Handschrift Uli Rotachs.

21 Ältere Rezeptsammlungen wurden in der Regel in Sammelbänden überliefert, die noch verschiedene andere Texte enthielten.

Eintragungen für Fisch-, Fleisch- und Geflügelrezepte finden sich an zwei verschiedenen Orten im Kochbuch. Unter den mit Kuchengebäck überschriebenen Rezepten finden sich auch Breispeisen, Sülze und Suppen sowie Eier- und Milchspeisen. Sind die Rezepte anfangs noch nach Gruppen geordnet, die mit einer Überschrift versehen sind, finden sich auf den letzten Seiten Rezepte verschiedenster Nahrungsmittel. Neben der Zuordnung nach Zubereitungsart und Nahrungsmitteln gibt es auch Rezepte, die wegen ihrer heilenden Wirkung ausdrücklich für kranke Leute empfohlen werden.<sup>22</sup> Einige Rezepte beinhalten die Anmerkung: «Ist ein höfflich esenn.»<sup>23</sup> Oder: «Ist ein guet herrenessen.»<sup>24</sup> Diese Speisen waren also dem Herrentisch vorbehalten. Andere Rezepte werden ausdrücklich für Gäste empfohlen oder modifiziert.<sup>25</sup> Auch sind gelegentlich die Speisen für die Fastentage gekennzeichnet.<sup>26</sup> Weitere Angaben darüber, wann man was kochen soll, finden sich im «Verzeichnus, was man alle tag kochen soll» auf den ersten Seiten des Kochbuches. Auffällig ist die breite Palette der Rezepte für Fleisch-, Geflügel- und Fischspeisen sowie für Backwaren wie Krapfen, Torten, Pasteten und Kuchen. Auch Suppen und Breispeisen nehmen einen grossen Platz ein. Für einige Speisen werden mehrere Rezepte angeboten, so zum Beispiel für Apfelkuchlein, Mandeltorte und Strauben.

### *Zustand*

Das Manuskript weist Gebrauchsspuren wie Fettflecken und eingerissene Seiten auf. Bis auf wenige Ausnahmen wird das Schriftbild aber nicht beeinträchtigt. Das Buch ist in einem relativ guten Zustand.

## *2. Entstehung, Überlieferung und Gebrauch des Kochbuches*

### *Autor und Entstehungsort*

Bereits im Spätmittelalter wurden Anleitungen zu allen möglichen Künsten geschrieben. Auch die Kochbücher fanden schon vor dem Buchdruck Verbreitung.<sup>27</sup> Sammlungen von Kochrezepten wurden in Klöstern und adligen Häusern, später auch von bürgerlichen Familien angelegt.<sup>28</sup> Viele handschriftliche

22 z. B. Hühnerknödel, Kochbuch, F. 84r.

23 z. B. Mandelkrapfen, Kochbuch, F. 49r.

24 z. B. gebratene Birnen, Kochbuch, F. 86r.

25 z. B. gebratene Kalbslunge, Kochbuch, F. 5r.

26 z. B. Milchsuppe, Kochbuch, F. 106v.

27 Hagen Keller, 'Vom 'heiligen Buch' zur 'Buchführung'. Lebensfunktionen der Schrift im Mittelalter, in: Frühmittelalterliche Studien 26, 1992, S. 1–31, hier: S. 3.

Rezeptsammlungen des ausgehenden Mittelalters sind anonym. Sie wurden von gewerbmässig arbeitenden Schreibern verfasst. Nur vereinzelt sind Auftraggeber und Besitzer bekannt.<sup>29</sup> Vom vorliegenden Kochbuch sind weder Autor noch Auftraggeber bekannt, auch wissen wir nichts über die ersten Besitzer. Die fehlenden Angaben führen zu Fragen nach dem Entstehungsort des Kochbuches. Das Buch ist, wie sich nachweisen lässt, eine Kompilation verschiedener Kochbücher aus dem süddeutschen Raum.<sup>30</sup> Es entstand, als die ersten Kochbücher bereits gedruckt waren.<sup>31</sup> Dies ist nicht ungewöhnlich, standen doch im 16. Jahrhundert Handschriften und Drucke nebeneinander. Der kompilative Charakter des Buches, das heisst die frei gewählte Zusammenstellung der Rezepte, war, wie wir annehmen, der Grund für die handschriftliche Fassung. Die Drucke, die dafür als Vorlage verwendet wurden, könnten zur Zeit der Niederschrift durchaus bereits im schweizerischen Raum Verbreitung gefunden haben, wo sich das Manuskript heute befindet. Ein Einfluss regionaler Mundartformen kann in der Abschrift jedoch nicht nachgewiesen werden.

### *Besitzer und Aufbewahrungsort*

Wie und wann das Manuskript in den Besitz der Familie Stockalper gelangte, wissen wir nicht. Kaspar Jodok von Stockalper (1601–1691), der «Grosse Stockalper», ist für seine rege Reisetätigkeit bekannt. Er könnte das Kochbuch auf einer seiner Reisen erstanden haben. Stockalper hielt sich 1627 ausserdem studienhalber in Freiburg im Breisgau auf.<sup>32</sup> In der Stockalperschen Bibliothek finden sich weitere Bücher aus dem süddeutschen Raum.<sup>33</sup> Oder Stockalper könnte das Buch über einen seiner Buchhändler bezogen haben.<sup>34</sup> Er erwarb auch grössere Buchbestände durch den Kauf verschiedener Güter des Malte-

28 *Ruge-Schatz* (Anm. 2), S. 217.

29 *Ruge-Schatz* (Anm. 2), S. 217.

30 Vgl. dazu: *Hauser*, Kommentar, oben S. 18.

31 1542 wurde das von Stephanus Vigilius Pacimontanus ins Deutsche übersetzte Kochbuch von Bartolomeo Sacchi de Piadena (genannt Platina) in Augsburg unter dem Titel «Von der Eerlichen / zimlichen / auch erlaubten Wolust des leibs» gedruckt. Ebenfalls in Augsburg gab Balthasar Staindl 1544 sein «Künstlichs und nützlichs Kochbuoch» zum Druck. Auch die zahlreichen Nachdrucke Marx Rumpolts «Ein new Kochbuch» zeugen von einer grossen Nachfrage.

32 HRSt VIII, Sp. 168. (Hinweis von Dr. Gabriel Imboden, Brig)

33 Zum Bücherbestand der Stockalperschen Bibliothek vgl.: *Holger Th. Gräf*, Die Stockalper-Bibliothek in Brig. Ein Beitrag zum geistig-intellektuellen Profil barocken Unternehmertums, (=Schriften des Stockalperarchivs Brig, Heft 42), Brig 1996.

34 Aus der überlieferten Korrespondenz lässt sich der Kauf einiger neuer Werke nachweisen. Die Hauptbezugsquelle war, wie Holger Th. Gräf vermutet, der Zürcher Drucker und Buchhändler Hans Jakob Bodmer, *Gräf* (Anm. 33), S. 16.

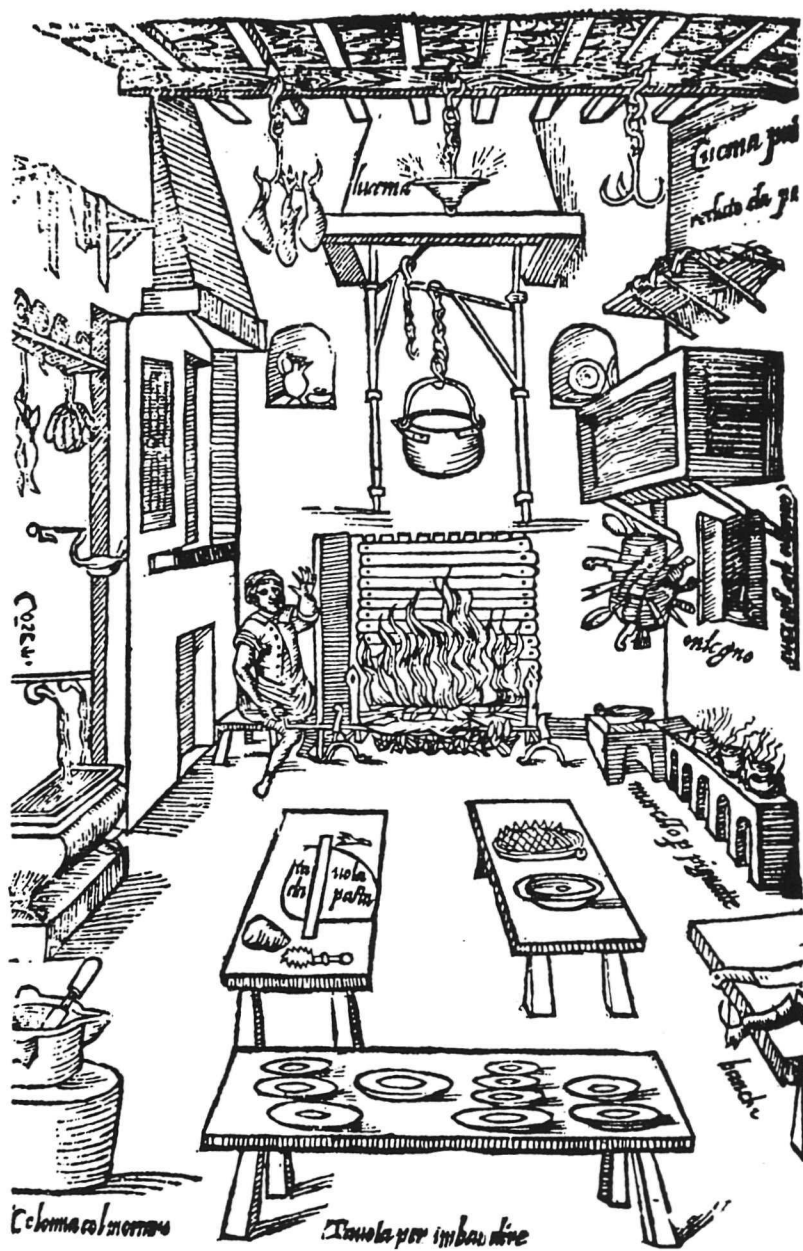


Abbildung 12

ser-Ordens im Wallis und der Kirche in Salgesch.<sup>35</sup> In den Handels- und Rechnungsbüchern (HRSt) lässt sich der Kauf des Kochbuches allerdings nicht nachweisen.<sup>36</sup> Und es ist auch in dem von Stockalper 1665 angelegten «Catalogus» nicht aufgeführt.<sup>37</sup> Stand das Buch in Gebrauch, wurde es vermutlich nicht in der Bibliothek, sondern in der Küche aufbewahrt.<sup>38</sup> Üblich war zu dieser Zeit auch, dass miteinander verwandte und befreundete Adelshäuser ihre Gebrauchsschriften untereinander austauschten.<sup>39</sup> Das Kochbuch könnte also auch als Schenkung in den Besitz der Familie gelangt sein. Oder eine der im Schloss angestellten Köchinnen oder einer der in den HRSt erwähnten Köche könnte das Buch mitgebracht haben.<sup>40</sup> Ob und wann im Hause Stockalper nach diesen Rezepten gekocht wurde, können wir nur vermuten. Der Vergleich mit den HRSt zeigt jedoch, dass die für die Rezepte benötigten Nahrungsmittel von der Familie tatsächlich konsumiert wurden.<sup>41</sup> Sicher ist, dass das Buch in Briger Besitz war, nach den Handschriften der Eintragungen auf den letzten Seiten zu schliessen wohl schon an der Wende zum 17. Jahrhundert, gewiss aber vor dem 18. Jahrhundert. Ein fragmentarischer Eintrag nennt zwei der Besitzer des Buches: «Dieses buch gehert mir Joseph» und «Ehrende ju[n]gfrau Anna Maria». Auf der selben Seite ist von gleicher Hand von einem Schuster Wegener die Rede. Die Wegener sind ein altes Briger Geschlecht. Anna Maria hiess die 1645 geborene Tochter des oben genannten Stockalper.<sup>42</sup> Üblicherweise bekamen junge Frauen handschriftliche Kochbücher zum Geburtstag oder zur Hochzeit geschenkt.<sup>43</sup>

### *Rezipienten und Verwendungsort*

Weiter stellt sich die Frage, in welchem Umfeld das Buch konsultiert wurde und für wen es zugänglich war: Diente das Buch zur Wissensvermittlung zwischen Experten und Laien oder zwischen Experten, oder wurde es lediglich als

35 *Gräf* (Anm. 33), S. 17.

36 In den HRSt ist nur der Kauf einer Handvoll Bücher zu finden. Vgl. *Gräf* (Anm. 33), S. 17.

37 Faksimile und Transkription des Catalogus von 1665 im Anhang von: *Gräf* (Anm. 33), S. 55–69.

38 Dass das Kochbuch in der Küche aufbewahrt wurde, darauf deuten die Fettspuren.

39 *Ruge-Schatz* (Anm. 2), S. 220. Auf Geschenke verweisen verschiedene Eintragungen in Büchern aus dem Bibliotheksbestand der Stockalpers. Vgl. dazu: *Vreni Nef*, Die Bibliothek der Familie von Stockalper im Stockalperschloss in Brig, (=Schriften des Stockalper-Archivs Brig, Heft 2) Brig 1964, S. 2.

40 Namentlich ist ein Koch aus der Bodenseeregion erwähnt, der im 17. Jahrhundert seine Dienste im Wallis tat: Hans Peter Spätt aus Rorschach, 1664, HRSt VIII, Sp. 192.

41 Vgl. dazu *Hauser*, Kommentar, oben S. 30f.

42 Angaben zu den erwähnten Personen von Dr. Gabriel Imboden, Brig.

43 *Gloning* (Anm. 4), S. 4.

Gedächtnisstütze gebraucht? Oder sahen die Besitzer dieses Buch in erster Linie als Medium zur Speicherung und Überlieferung der Rezepte? Ging es also viel mehr um das Bewahren einer Tradition als um die Vermittlung von Wissen? Thomas Gloning unterscheidet drei prototypische Nutzungsarten von Kochbüchern: Das Kochbuch als Sammlertext, das Kochbuch als Anleitungswerk und das Kochbuch als Gedächtnisstütze und Dokumentation der eigenen oder der an einem Ort herrschenden Praxis. Die Rezepte und Rezeptsammlungen können im Lauf der Zeit und für verschiedene Personen aber unterschiedliche Funktionen haben.<sup>44</sup> Das Manuskript selber gibt nur äusserst spärliche Hinweise zum Gebrauch des Buches. Anmerkungen und Nachträge zu den Rezepten von anderer Hand fehlen, die Seiten weisen jedoch zahlreiche Gebrauchsspuren wie zum Beispiel eingerissene oder verschmierte Seiten auf. Das auf den letzten Seiten erstellte Inhaltsverzeichnis ist unvollständig. Es ermöglicht nur bedingt, das Buch als Nachschlagewerk zu benützen. Ausserdem ist es nach der Follierung gegliedert. Die unbestimmten, ungenügenden oder fehlenden Angaben zu Zutaten, Arbeitstechniken und Garzeiten erfordern zweifelsohne die Kenntnisse eines erfahrenen Kochs oder einer erprobten Köchin. Die kostbaren Nahrungsmittel (Importprodukte wie Reis und Gewürze aus dem vorderen Orient, z.B. Pfeffer und Ingwer) und die grosszügige Verwendung von Zucker (nicht nur für Süssspeisen) und Weissmehl weisen darauf hin, dass der angesprochene Benützer des Kochbuches einem Haushalt höheren Standes angehören musste. Auch gewisse Fischarten wie Hecht und Aal zählten ausschliesslich zu den Herrenspeisen. Fleischsorten wie Wild und Vögel waren ebenfalls dem Herrentisch vorbehalten.<sup>45</sup> Die in den Rezepten verwendeten Nahrungsmittel verweisen aber nicht nur auf die Standeszugehörigkeit der Benützer, sondern sie setzen auch deren Teilhabe an einem weitverzweigten Handelsnetz voraus und belegen die Internationalität der Küche – auch durch die Zubereitungsart.<sup>46</sup> Wer Wissen über die Zubereitung von Speisen tradiert, verweist auch auf den eigenen Bildungsgrad und Erfahrungshorizont. Die Abschrift der Rezepte ermöglichte zudem, die Kochkenntnisse losgelöst von der Bindung an eine Person (und ihre Gedächtnisleistungen) weiterzugeben und erhöhte somit ihre Überlieferungschancen innerhalb der Tradition des Hauses.

44 Gloning (Anm. 4), S. 4.

45 Das Kochbuch des Mittelalters, Rezepte aus alter Zeit, eingeleitet, erläutert und ausprobiert von Trude Ehlert, Zürich und München 1990, S.12/13.

46 z. B. die Zubereitung von Wildbret nach ungarischer Art oder von Hecht in einer polnischen Brühe, Kochbuch, F. 82v und 89r.

### 3. Anmerkungen zur Transkription

Jede Art der *Textwiedergabe* von Handschriften in einer Druckfassung ist weitgehend Ermessenssache und somit ein interpretatives Vorhaben. Deshalb werden die für die vorliegende Edition verwendeten Transkriptionskriterien<sup>47</sup> im Folgenden aufgeführt. Es wurde eine möglichst lesefreundliche Wiedergabe angestrebt. Für graphematische und paläographische Zwecke empfiehlt es sich, das Manuskript zu benutzen.

Die *Textanordnung* des Originals wird in der Druckfassung nicht beibehalten. Seiten- und Zeilenumbruch sind daher gekennzeichnet. Die Blattzahl ist mit eckigen Klammern in den Text eingefügt, der Zeilenumbruch mit einem Schrägstrich kenntlich gemacht. Die originalen Überschriften werden beibehalten, stehen aber als Marginalien neben dem Text. Leerblätter und fehlende Seiten sind als solche bezeichnet und in eckigen Klammern in den Text eingefügt. Die Anmerkungen zum Text sind mit einem Buchstabenindex versehen. Sachanmerkungen werden im Glossar erläutert. Der Index ermöglicht das gezielte Nachschlagen verschiedener Rezepte nach der Hauptzutat und ihrer Zubereitungsart.

1. Die Textwiedergabe erfolgt *buchstabengetreu*. Besonderheiten: Das lange  $\int$  wird als s,  $\beta$  und  $\beta s$  oder  $\int\int s$  als ss geschrieben, u wird nur vokalisch, v und w werden nur konsonantisch wiedergegeben. J und j (im An- und Auslaut) werden einheitlich als i geschrieben, da sie als besondere Schriftprägung gelesen werden und nicht eindeutig in der Funktion als j erkennbar sind.<sup>48</sup> Konsonantenverdoppelungen werden dem Original getreu wiedergegeben.
2. Es wird durchgehend die *Kleinschreibung* verwendet. Satzanfänge beginnen mit einem grossen Anfangsbuchstaben.
3. Die Edition verwendet keine *diakritischen Zeichen*, da sie beim vorliegenden Manuskript keinen Aufschluss zum Lautbild geben. Es handelt sich ausschliesslich um reine Distinktionszeichen (z.B. Unterscheidung von u und n).

47 Die Transkriptionskriterien basieren auf dem Seminarpapier «Textgestaltung: Regeln für die Transkription von Wirtschaftsquellen» (Fassung vom 16.4.1985) von Prof. Dr. Roger Sablonier, Historisches Seminar der Universität Zürich. Sie wurden aktualisiert und für die vorliegende Quellengattung modifiziert.

48 Die Trennung nach dem Lautwert *i* für den Vokal /i/ und *j* für den Konsonanten /j/ erfolgte im deutschen Sprachraum Ende des 16. Jahrhunderts. In der Grammatikschreibung wird sie 1620 zuerst in Jakob Brückners «Teutsche Grammatik» aufgegriffen und später von Schotelius in der «HauptSprache» bestätigt. *y* ist bis ins 16. Jahrhundert eine freie Variante von *i*. Vgl. Frühneuhochdeutsche Grammatik, hrsg. von Oskar Reichmann und Klaus-Peter Wegera, Tübingen 1993, S. 43.

4. Eindeutige *Kürzungen* werden kommentarlos aufgelöst (z.B. dz für das). Abkürzungen am Zeilenende werden (nach grammatikalischen Kriterien) ergänzt.
5. Abkürzungen für *Mass- und Mengenangaben* werden beibehalten (vgl. Glossar).
6. Die Worte werden nach heutigem Sprachgebrauch *getrennt* oder *zusammen* geschrieben. Die Worttrennung am Zeilenende wird nach Eigenheit des Schreibers beibehalten.
7. Die *Interpunktion* wird den modernen Regeln angeglichen. Sie soll dem besseren Textverständnis dienen und wird daher sparsam verwendet. Sie folgt in erster Linie inhaltlichen und erst in zweiter Linie grammatikalischen Kriterien.
8. *Unsichere Lesungen* werden in den Textanmerkungen vermerkt. Unsichere Wortteile werden im Text mit runden Klammern kenntlich gemacht oder durch drei Punkte in runden Klammern angedeutet.
9. Durch den Gebrauch (Löcher, Tintenflecken) nachträglich entstandene *Lücken* werden, wenn sie ausgefüllt werden können (Worte, Wortteile), in eckigen Klammern ergänzt oder durch drei Punkte in eckigen Klammern angedeutet und in den Anmerkungen kommentiert.<sup>49</sup>
10. Offensichtliche *Fehler* bzw. Verschreiber wie Buchstabenverschreiber, Doppelschreibungen von Silben und Worten werden kommentarlos verbessert. Alle übrigen vom Schreiber selbst nicht korrigierten Fehler werden in ihrer überlieferten Form im Text wiedergegeben. Wenn es zur Verständlichkeit des Textes dient, werden fehlende Worte und Wortteile in eckigen Klammern kommentarlos in den Text eingefügt.
11. *Randnotizen, Nachträge, Änderungen* und *Streichungen* der Grundhand (GH) (ausgenommen vom Schreiber selbst vorgenommene Korrekturen wie eingefügte oder gestrichene Buchstaben und Worte, sofern sie keine Hinweise zum Inhalt oder zur Textgenese geben) werden in den Text aufgenommen und in den Textanmerkungen kommentiert. Sind sie von anderer Hand (AH) angebracht, werden sie in den Anmerkungen erwähnt und die Hand wird bezeichnet.

49 Gebrauchsspuren werden nur in die Anmerkungen aufgenommen, wenn sie das Schriftbild beeinträchtigen.



*Edition*



Abbildung 13

*Verzeichnus, was man  
alle tag kochen soll*

[S. 1] Am suntag ein voessen, kalbskopff, kress ein/gemacht oder kutelfleck, / zum anderen suppenfleisch mit einer henen, / zum 3. ein kraut mit einer zungen oder speck, / zum 4. ein bratens, / zum 5. ein sultz oder ein bachens.

*[Am suntag]*

Zue nacht salat, darauff herte aier oder kalte / hamen, dine schnitlein darauss geschniten, oder dire / wirst gesoten und das heütlein darvon gethan, / zum anderen ein eingemacht fleisch oder hiener, / zum 3. ein gebratens mit einer pasteten, / zum 4. ein briegersten oder überschidtlein, / zum 5. ein kallten mandelldurten.

Erstlich ein fleischsuppen mit gebethem brot, / zum anderen fleisch mit einer gesoten henen, / zum 3. ein grienss kraut mit einem bachnen / kepfel oder mit einer zungen, [S. 2]<sup>a</sup> zum 4. eingedempft enten oder tauben, / zum 5. ein aierdurten oder ein öpfeldurten.

*Am mantag zue morgen*

Zue nacht ein gekochten kepfellsalat mit zugt/er gemacht, darnebendt ein essenkrepps, / zum anderen gebratne hiener, darauf getan peter/sillbletlin oder ein siess prielen dariber gemacht, / zum 3. ein eingemacht fleisch mit petersillwurtzlen, / zum 4. ein pasteten mit einem gehackten gling, / zum 5. gelbe rieben mit einem castranfleisch / darauf gelegt.

Erstlich ein voessen von gepratnen fleisch oder / kress eingemacht, / zum anderen ein auffgeschnitne fleischsuppen / auff dem heintzel, das gesoten fleisch mit ein / henen, / zum 3. ein kepfelkraut mit einem stuck speck / oder castranin fleisch, / zum 4. ein gebratnen rechschlegel oder gebratne / hiener, / zum 5. holle hupen, darnebendt gebachen weixell.

*Am erchtag zue morgens*

[S. 3] Zunach ein frischen salat, darauf herte aier / und darnebendt ein kochten salat, / zum anderen gepratens mit einer weixel/durten, / zum 3. eingemacht vögel in einem ziseindel,

a Die Seite ist mit der Inventarnummer L-34 überschrieben und einer durchgestrichenen Seitenzahl (2) versehen. Die Handschrift aus dem 20. Jahrhundert ist dem Inventarisator Dionys Imesch zuzuordnen. Die Angaben sind mit Bleistift eingetragen.

/ zum 4. ein schnemilch mit pluomen besteckt, / zum 5. ein bachens, es sey saluekiechel oder / spritzkiechell.

*Am mitwoch* Ein voressen auss kutelfleck oder auss kelber/flaisch, / zum ander ein hen oder ein cappon im kren, / zum 3. ein suppfleisch mit einer gesotnen henen, / zum 4. behamisch erbis mit einem gueten / stuck speck, / zum 5. ein briegersten mit einem erdperdurten.

Zuenach ein grien salat, darnebendt ein kochten / zigori mit zucker bereit, / zum anderen ein eingemacht flaisch mit eisspers/peerlin oder mit agerest, [S. 4] zum 3. ein eingedempfte ganss oder enten, / zum 4. geschwembte piren, / zum 5. schelf erbis gekocht.

*Am pfintztog* Ein voressen auss eiterlen oder auss einem kelberen / geling oder grick, / zum anderen suppfleisch mit einer gesotnen henen, / zum 3. ein wildtpret in einem phefer, / zum 4. weiss scheiblig rueben mit einen castran/flaisch darauf, / zum 5. ein reiss in einer flaischbrieg, darneben / ein krautdurten.

Zue nacht ein grien salat, darnebendt spargl, / zum anderen krepss, / zum 3. gebratens, darnebendt ein pasteten mit / hienner eingemacht in eisspersberlen, / zum 4. gelb rueben mit einem castranen / flaisch darauff, / zum 5. ein madenmilch, darnebendt ein kalten / mandelldurten.

*Am freitag zue morgens* [S. 5] Zum ersten ein aier im schmaltz oder gestirzt aier, / zum anderen ein raumsuppen und darneben / kollhechtel, / zum 3. ein barben und karpfen blab abgesoten, / zum 4. ein hechten in lemoi eingemacht, / zum 5. ein zetellkraut oder kepfelkraut mit / bachvisch darauf und darnebendt ein gebratne / brexen oder brachsmen / und darnach ein bachens.

Zue nacht furs erst frisch aier in schallen, / zum anderen ein schmaltzsuppen mit gebethem / brot, weinberlin darauf, darneben ein brat/visch, / zum 3. ein essenvisch blab abgesoten, darneben / eingemacht grundel mit petersil, / zum 4. eingemacht krepss mit einem phefer, dar/nebendt ein mandeldurten mit aieren gemacht, / zum 5. weisse strauben.

*Am samstag* [S. 6] Ein voressen, kutelfleck auss aieren gemacht / in einem gelben süppell mit mandel, weinberlin / und ziweben ge-

macht, / zum anden ein erbissupen mit gebethen semell/  
schnitten, weinberlin darauf gestreit, darneben ein / gebratnen  
aell, / zum 3. fisch blab abgesoten, darnebendt grundel / oder  
zennling in essig und wein abgesoten und / ein frischen buter  
darauf gosen, / zum 4. ein griens kraut, darauf ein pratvisch /  
oder bachvisch, / zum 5. ein aierdurten mit spritzkiechel oder  
/ prandtkiechell.

Zue nacht ein mandelsuppen darneben kolhechtel, / zum an-  
deren ein karpfen in einer negelisupen / eingemacht, darne-  
bend ein essenvisch blab / abgesoten, / zum 3. ein aierpa-  
steten, darnebendt geschwe/mbte apfell, / zum 4. gefillte  
kreps mit einem mandelgescherb / dariber gemacht, / zum 5.  
guldine schnitten, darnebendt ein sies / wein und brot mit zuc-  
ker und zimet gemacht. / End.

[S. 7] [leere Seite]

[1r] Nempt ein nierbraten von einem / castran und last in et-  
wan anderthalb / stund im frischen waser ligen. Darnach /  
sallz in und steck in an spiss. Und wan es / wol durch einerzo-  
gen(?) und erwarmbt ist, / so setz ein bratpfanen darunder  
und giess / ein gatzten vol frisch brunenwaser dar/über ab, das  
solls vein marb machen. Und / das von dem pratens triefft,  
lass in das ab/gemelt waser trieffen. Das behalt vleisig, / dan  
es gibt ein guts brielen an das br/atens. Ir miest es durch ein  
seichpfen/dlen seichen. Und thiet ein esig und imber/bulffer  
daran und last es ein suth thun [1v] und an das pratens gego-  
senn.

*Erstlich volgt, wie man bratenss  
machen soll, das es murb werden soll*

Wan ir ein guten kelberenbraten / machen welt, so nempt ein  
nier/braten und stost in in ein kesel mit / siedigem waser und  
last ein wenig / schwelen. Ir miest das waser wol saltzen. /  
Thiet in heraus und west in in einem / gesaltznen waser ab.  
Spickt in woll / mit speck und steckt in an spiss und / last in  
braten, so wirt er vein weiss / und blibt gesefftig und ist bald  
gebraten.

So last eüch der megtzger die kalbs- / oder lambsbieg darzue  
hacken, das / irss fillen künt. Nempt die brust- oder / lambs-

*Wolt ir gefilt bratens machen*

buegel unndergreiff die / zwischent der oberen haut mit dem [2r] finger unnd macht ein löchel, da/bey ir die fil darin bringen könn. / Darnach macht ein vill, nempt zwiffel / unnd speck, auch saluebletten unnd 3 / aier und 8 khrometber. Gewurtz mit / imber, auch pfefer, auch saffra. Rest es / in einem pfendlin durcheinander, / das der zwiffel sein sterck verliere, / und filt es in das bratens unnd / vermacht das löchlen mit einem / hültzen spisen. Und an spiss gesteckt / lass braten. Ir mögt auch woll ein / fil machen aus aier und grienen kh/reütlen, wie man die iungen hiener / pflegt zu villen, aber das auch gewürtz darbey seig. Auch macht man / woll ein vil mit einer gehackten / lambs- oder kalberlungel und aier / darunder und gewürtzt wie obstet und / ingefilt.

*Ein ganss zu braten*

[2v] Bereitend die ganss von vederen. Macht / ein fil darin mit khiten oder birenn / unnd kesten, auch ein zwiffel geschelt / unnd klein geschniten und im schmaltz / gerest unnd aier darüber geschlagenn, / und die khuten oder biren und kesten / darzue genomen und gewürtzt mit / imber und zimetbulffer und in die / ganss gefilt unnd an einen spiss ge/steckt und gebraten und ein bratpf/anen darunder gestelt, das das schmaltz / darin trieff. Und solches schmaltz ist / gut, ein genssupen darauss zu machen / unnd rubenkraut darmit faist gemacht.

*Orhanen, rebhiner, hasellhiener  
unnd reiger zue braten*

[3r] Ropffs vonn vederen und weidends / wol auss und bestreüts inwendig mit / negeli unnd imberbulffer, so werdends / wolgeschmackt darvon. Und wölt ir, das / sey marb werden, so khert ein fleck / sauber auff dem haisen feürherd, das der / eschen sauber hinwegk kome. Unnd str/eegt die fligel übereinander und den / kopff darzwischen gelegt und also die / vögel auff den heissen hert gelegt auff / die fligel. Und lass also die werme gut/lich durch die flügel ziehen, das sey wol / ster werden. So werdend sey vein / mirb und beser, als wan mans im / haisen waser schwelt. Darnach wests / wider und spickts mit speck und last / am spiss braten biss auff die stat. / Wöllt ir gernn, so besteckts mit / gantzen negelin unnd zimet, wans / schier gebraten ist, und richts ann.

*Ein lenndtbratenn zu machenn*

[3v] Nempt den lendbraten. Wan er ein/gebast ist gewesen, wast in sauber, / bratend in am spiss und macht ein / brieg wie hernach volgt.

Nempt ein rogenbrot einer faust / gross, dunckts in ein siedige flaischbrie / und brosmats in ein mörser. Und schel / etwan 2 oder 3 kochzwiffel und 10 / krometberen. Stoss mit dem brot durch/einander, streicht durch ein dach mit einer / flaischbrieg. Darnach mögt irs sies oder saur / machen, wie ir welt. Das vast, das vom brat/ens triefft, thiet auch in das brielin. Gewürtz / mit negeli, imber und zimet und pfefer. / Mögt auch ziweben, weinber auch daran thun. / Giest darüber, wan irs anricht.

[4r] Nempt die saw, wans gebutzt ist, / steckts an spiss, saltzts. Nempt ein knolen / schmaltz oder puter, überschmirt die saw / nach noturfft. Stelts zum feür, lass er/warmen, das das schmaltz wol durch ein/gang. Darnach thuts zum feür und last / behend braten und schmirt nit mer.

*Ein spennsaaw oder spanferel  
oder spanferkel zue braten,  
wie manss ment*

Nempt das lüngel und leberle, über/briets in einem gesaltzen waser / ein wenig. Hackts klein, thue maseron / und saluebleter und sonst wolschmechkte / kreütlen darin. Gewürtz mit alerley / gewürtz. Und gesoten cesten sind auch / guet darinen und 3 aier darunder. Und filt / in die saw, machts zu, lass braten.

*Ein fil darin zu machen*

[4v] Nempt ein mager khalbflaisch vom / hinderen thiech, schneidts zue dinen sch/niten und klopffts mit einem meser. / Nempt ein siesen venchel und saltz, / streüts auff die schnitlen unden und / oben. Legts auffeinander. Legt ein / deler oben darauff und ein stein, das / es ein wenig geschwert werd. Last / ein stund ligen, legts darnach auff ein / rost, lass vein kiel braten. Steck ein / speck an ein hültzin spiss, salb die schn/itlen darmit. Kerts offt umb. Gewürtzt / mit imber. Wan irs uber thisch welt / geben, so giest ein esig darauff oder stelt / einen darzue.

*Schnitlenn auff einem rost  
zue braten*

[5r] Nempt den rech- oder genssschlegell, / spickt in wol durch und durch, legt in / darnach auff ein rost und last in vein / gietlich durchziehenn. Darnach zieht in / die zech haut ab, steckt in an spiss, lass / in braten auff die stat. Darnach macht / ein brielin darüber. Reibt ein / legzelten. Nempt ein guten wein / unnd weichslen. Saltzen, gewürtz mit / zimet unnd negeli. Last sieden. Giest / ubers bratens, set ein zucker und / zimet darauff. Versaltz nit.

*Gebratne rech- oder gensenschlegel  
zue machen*



Abbildung 14

*Ein gebratne lungell im netzel  
zu machen*

Nempt die kelberlungel, hackts [5v] also roch. Thiet aier, auch weinberlin, / imber, zimet unnd negeli darin und / ein fastigs von einem rinderen/nieren. Und legt das gehackt vein nach / lengs wie ein wurst ins netzel. Saltz / es und wickel das netzel wol über das ge/hackt. Unnd leg das ort, da das netzel über/einander geschlagen ist, auff den rost. / Und wans halber gebraten ist, so kers / um, so bleibts gantz. Und wans gebraten / ist, so schnids zue scheiblingen stucken. / Macht ein sies brielen darüber mit ge/schnitnen öpffel, mandel und weinber. / Gebts uber tisch warm für gest.

*Vögel auss kelberem flaisch  
zue braten*

Nempt ein bretigs kalbflaisch vom [6r] hinderen diech oder ein castoren, das / nit zech ist. Schneidend vein breite / schnitten, etwan 2 finger lang und / breit, klopffts mit einem meser/heftin, das sey vein marb werdenn. / Thiet ein zimet und imberbulffer darauf / und saltz sey. Nempt ein vaist von einem / kelberenn nieren und thiet zue einem / iethlichen schnitlen ein vast vom / nieren. Und wan ir welt, so thiet zue / einem iethlichen ein studlen rosenmar/in oder maseron, darvon werdend sey wol / geschmack. Und wicklet das vein über/einander und steckt das an kleine / hültzene spisen ein an das ander. / Legts auff den rost, lass braten vein / sitlichen, doch wie ander spisen. Gebts / zum kraut, wie ir welt.

*Ein vorezen auss pratnem flaisch  
zue machen*

[6v] Nempt pratflaisch, es seig rinderen / oder scheffes oder khelberes, und last braten. / Unnd wan es halb gebraten ist, so zer/hackts oder zerscheits zue stucken. Thiets / in ein haf-



fen, giest ein flaischbrie und / ein wenig ein wein daran oder  
esig, dar/nach irs gernn saur habt. Und wan ir welt, / so thiet  
ein zwiffel darin. Gewürtz mit / imber und pfeffer. Machts  
gelb, versaltz / nit. Den zwiffel mögt ir wol nach der / preite  
schneiden und im schmaltz rösten.<sup>a</sup>

*Volgt hernach wie man soll  
ingetempfft flaisch und  
eingemachte heren zue machenn*

[7r] Dass flaisch hack zue stucken und west / es vein sauber  
und setz es zue mit 2 / thail waser und ein thail wein. Last es /  
verschäumen. Und wan es halben gesoten / ist, so nempt ein  
pfendlen ein schmaltz. / Darnach ir vil flaisch habt, darnach  
müst / ir schmaltz haben. Und brent ein kelen / mit weisem  
mel darin. Giest es zum flaisch / inn den haffen. Gewürtz mit  
imber unnd / pfefer und saffran, das es gelb werde und / lass  
es wol durcheinanderen sieden, so / empfacht das flaisch ein  
scherpffe vom ge/würtz.

*Flaisch in einer gelben brieg  
oder gelben süplen*

Also macht man auch die iungen hiener in. / Man mag auch  
wol ein zwiffel in schmalz / rösten. Und thiet ziweben und  
weinber darin, / wans schier gesoten ist. Mach es sies. Saltz  
es.

[7v] Nempt ein khalbflaisch vom hinderen / diech, das bretig  
ist. Schneid das zech oder / die haut darvon, hachts. Und vas-  
tigs / von nieren, castronnieren oder rinderen/nieren oder ein  
speck, wass ir haben / könth, hackts darunder. Und ein salue /  
und masoran thieth auch ein wenig darunder, / darmit sey  
wolgeschmackt werden. Und be/sprengt das flaisch oft mit  
einem frischen / brunenwaser, dieweil irs hackt, so / werden  
die knödden nit zech. Wan irs ge/hackt habt, so thiets in ein  
schisel, nem/pt auff ein thisch 3 oder 4 aier und ein / wenig  
geribens weisbrot und etwan 2 / kellen vol milch, ein milch-  
ram wer be/ser. Rierts ales durcheinanderen und [8r] gewürtz  
mit imber und saffra, wan / irss geren ress haben welt, und  
saltz / es. Etlich thund von wegen des wolge/schmacks ein  
musgatblue darin. Darnach / macht veine runde kügelin mit  
dem / kochlöffel und schlags in ein gesotne fl/aischbrieg eins

*Flaischkknödden zue machen*

a Am Fuss der Seite vermerkt die GH «1581/IHS».

nach dem anderen und / las vein sitlich siedén, das sey nit zer-  
varen. / Ir miest nit zue vil geriben brot und aier / darzue ne-  
men, sey werden sunst hert und / sper. Sey derffen nit über  
ein viertel oder / halbe stund siedén. Man gibts in der /  
flaischbrieg.

*Hienner in schwartzer brieg  
zue machenn*

Nempt die hiener iung oder alt. Die / theilt zue stucken. Setz  
zue mit halb / wein und halb waser. Thiets in ein / geschir, das  
nit vast gross seig, das nit [8v] gar vil briegen. Macht die brie  
mit / negelin, imber, zimet rören, musgatblue / und ein wenig  
pffefer. Versaltz nit. Gebts / also hin, kalt oder warm.

*Ein dins schwartz brielin oder süplen  
über wildbret zue machen*

Nempt ein schniten rogens brot, besch/neits, legts auff ein  
rost und betz vein / braun. Darnach so giest ein flaischbrieg /  
darüber und treibs durch, das ein dins / süplen darauss werd.  
Zerlast ein speck in / einem pfendlin und giest in das süplen. /  
Gewürtz mit imber und thiet ein kümig / darin und ein esig.  
Last siedén. Giest es / über wildbret. Lass siedén. Gebts zum  
nacht/mal voran an eines pfeffers stat.

*Ein gedempfft caponn oder henen  
zue machen*

[9r] Nempt den capon. Wan er praidig / ist, so besteckt in mit  
gantzen negelen, / musgatblue, zimet und imber, aber nit / vil  
saltz. Zerschneiden in 4 stuck. Thiets in / ein zinen kandel, die  
sich wol verdeckt, / das kein dampff darvon kom. Auch secht,  
/ das kein waser hinein mög. Giest ein / halb mas reinval oder  
malfaseier drin / und vermacht die kandel mit einem dick /  
taiglin von mel und waser gemacht, / fein um das kantelluck  
gestrichen und / ein thüechlin über den taig gebunden und / in  
ein kesel mit siedigem waser gesetzt / und 2 oder 3 stund also  
dempffen lasen. / Das waser muss imerzue siedén unnd / mit  
einem siedigen waser gefült werden. / Darnach thiet den cap-  
ponn mit sampt / der brieg wider herauss. Richts in ein / schi-  
sel ann. Es ist ein gut esen, auch ist / es gut für krancke leut.

[9v]<sup>a</sup> gar vil briegen. Macht die brieg mit / negelin, imber und  
musgatblüe, auch zimet / rörlin und ein wenig pfefer. Ver-  
saltz nit. / Gebts also kalt oder warm.

a Wiederholung der ersten vier Zeilen F. 8v. Offenbar hat der Schreiber  
eine Seite überblättert.

Last die hiener ein wenig am spiss / braten. Darnach ziecht  
sey ab in ein hafen / und brent ein zwiffel im schmaltz und /  
giest in in haffen. Gewürtz mit pfeffer. / Giest ein flaischbrieg  
daran, last durch/einander sieden. Versaltz nit. Richts an.

*lunge hiener in zwiffel zue machenn*

Nempt ein frisch wildbret, west das sau/ber. Siets mit halb  
wein und halb [10r] waser, nachdem der wein starck oder /  
ring ist. Lass das verschamen, lass auff / die stat sieden. Wans  
gesotenn, so giess / den nachgeschribnen pfeffer darüber,  
wan / irs anricht.

*Ein frisch wildbret im pfeffer  
zue machen*

Denselbigen pfeffer macht also: Nempt / ein rogens brot und  
schneid die rinden / wol darvon und schneid schniten als lang  
/ der leib ist. Bets ob einem feür, das / gar schwartz usen her-  
umb wirt. Auff / ein thisch miest ir ein solche schnitenn / ha-  
ben. Wan das brot gnug gebrent ist, so / legt oder ziechts  
flucks durch ein kalt wa/ser und legts auff ein saubers thuch. /  
Last also in thuch erkulen, so last es sich / vein schelen vom  
verbrenten. Nem/pt das brot, thiet es in ein pfanen. Giest /  
von der brie, darin das wildbret gesoten / hat, daran oder ein  
wein und waser, / welches ir dan welt. Lass sieden, biss / das  
brot durchtreiben last. [10v] Alls dan streicht durch ein  
thuch oder her/ens sib unnd setzt denselbigenn durchgetriben  
/ pfeffer in ein kleines heffelin zue, das es / vol darvon werd,



Abbildung 15

dan es wirt sunst gern / brintzlet. Giest auch ein becher mit ge/sotnen wein darin oder ein reinfal, wan / irs haben möcht darin. Darnach last ein / zwiffel oder 2 hacken und etwan 2 öpffel / und in schmaltz gerest und darin gethan. / Gewürtz mit pfeffer, imber und zimet und / negeli und saltz in. Lass durcheinanderen / siedenn. Ist der pfeffer zue thick oder vom / wein zue saur, so giest ein flaischbrieg / inn das heffelin zum pfeffer. Das heffel/in sol nit gar zugetheckt werden, das es / ein wenig offen ste, der pfeffer wirt / sunst geren printzlet. Darnach stelt in in / ein glut und nit an die feür flamen. / Giest in darnach über wildbret / inn die schihlsen. Gebts hin.

*Ein brielin über wildbret zue machen  
oder ander bratens.*

[11r] Wann das bratens gebraten ist, so nempt / ein weinber-saltzen oder weichslensaltzenn / unnd ein beetz brot und ein wein. Strechts / durch, gewürtz mit imber, zimet und zucker. / Thiet ziweben und weinberlin auch darin / und geschnitne mandel set darauff. Giest uber / bratens, wans gesoten hat.

*Vögel im gescherb zue machen  
oder ziseindel*

Lass die vögel in einem gesaltzen waser / sieden, sy seigen klein oder gross. Darnach / rests ein wenig im schmaltz. Schneid / öpffel vein lang wie ruben und nim / auff ein thisch eines ay gross schmaltz. / Last haiss werden, schüt die epffel darin, / last ein wenig resten. Giest ein flaisch[11v]brieg daran und ein glas mit wein. / Gewürtz mit zimet und imber. Machts / gelb mit saffra. Thiet weinber auch darin. / Last es durcheinander sieden, biss die / epffel vein ein wenig lind werden. / Welt ir, so last die vögel auch ein wenig / darinnen sieden. Legt die vögel in die / schüssel und das gescherb daruber gegosen.

*Die megen, leber, fies, flügel in  
einem gelbenn süplin*

Sied die megen, leber, fies, flügel, köpff, / kragen in halb wein und waser. Brent / ein mell in ein schmaltz, giest daran. / Gewürtz mit imber, pfeffer und saffra. / Las durcheinander siedenn bis auff / die stat. Richts an für ein voreesen. / Vergest saltz nit. Gebts hin.

*Ein ingedempfte ganss  
zue machenn*

[12r] Bereitendt die ganss allermasen, als / woltend irs bratenn. Thiets in ein / haffen und ein zimlichen knolen schma/ltz darzue und ein wenig waser, auch so / vil wein und auch ein essig. Und gewürtz / mit negeli und stirtzt ein leren haffen / darüber. Setz auff ein trifus. Vergest saltz / nit. Las geschwind auffsieden ein guete / weil. Secht, das der haffen recht darüber / seig, darmit kein dampff darvon mög. / Dar-

nach setz die ganß wider ab dem try/fuss auff ein glut. Lass  
sieden. Und wan / die gans schier kein brieg mehr hat, so  
sch/ouwt offt, das sey nit anbrin. Sey gibt von / ir selb ein  
brielin und wirt vein marb. / Habt ir ein breiten eisenhaffen-  
deckel, / so deckt in darüber und ein glut darauff, / so wirt sey  
vein braun. Kerts von einer / seiten auff die ander. Sey hat 4  
stund zu kochen. / <sup>a</sup>Ir miest bezeiten zusetzen.<sup>a</sup>

[12v] Nempt ein khalbfleisch oder sunst ein / flaisch. West es  
sauber. Setz mit halb wein / und halb waser zue. Lass das  
fleisch bald / auffsieden, biss es vervamt. Darnach last / vein  
gemechlich sieden. Stürt mit keiner / eisennkelen darin und  
legt auch kein eisen/haffendeckel darauff, das flaisch wirt /  
sunst schwartz. Deckt ein irden deckel dar/auff. Wan das  
flaisch gesotenn ist, so giest / die megerest brieg in ein haffen,  
der sauber / seig. Und gilbt die selbig brieg und thiet ein / gu-  
teil imberbulff und ein wenig ein / pffefer in ein schiselin und  
zertreibts / mit einem esig und giests in die ab/geschopffte  
brieg. Thiet auch ein musgat/blue darin. Last darnach ein we-  
nig lennger / sieden, als eins ein bar aier ist. Thiets [13r] vom  
feür und last ein gute halb stund / also stenn. Darzwischen  
nempt das fleisch / und ziechts auss dem haffen. Giest ein /  
kalts waser darüber und butzt vein ab, / das schenn weiss  
werd. Legts in ein ander / schisel, das es vertreiff und ertruck-  
ne. Dar/nach, wan ir die gewürtzte brieg darüber / giesen  
welt, so nempt ein thicks thuech / und seicht die brieg durch.  
Ir miest zuvor / das vastig sauber und gar wol darum thun, /  
das die brieg gar nit fastig sey. Vegiests / darnach uber das  
flaisch und last es besten. / Welt irs schön rot varb haben, so  
miest / ir zimlich vil saffran haben. Wan / mans wol gesten,  
last es. Wanss giest, / so setzt das thrieb ales an boden. So  
giest die / lauterest brieg vein herab, wans ir / nit durchsei-  
chen welt.

*Ein flaischsultz zue machen*

[13v] Sied das khalbfleisch, als wolt irs sunst / gebenn in ei-  
ner supen. Nempt der selbigen / flaischbrieg und auff ein  
thisch 3 oder 4 / aier. Klopffts, thiet ein wenig ein wein oder /  
esig daran und darnach ein flaischbrieg. / Gewürtz mit imber  
und seichts durch ein / seichpfendlin und gilbts mit saffrann. /

*Kalbfleisch im gusell  
zue machenn*

a — a Randnotiz links der letzten Zeile, GH.

Last darnach wider ein wenig sieden. Giests / darnach übers  
flaisch. Saltzts.

*Zungenn unnd eüterlin im pffefer  
zu machenn*

Schneidend die zungen nach der leng, / brats ein wenig auff  
dem rost, wans / gesoten seind. Unnd legts darnach in / den  
nachfolgenden pffefer. Den macht / also: Nempt gebete se-  
melen und flaisch/brieg und wein, siedend die gebeten / se-  
mel darin. Streichts durch ein thuch [14r] in ein heffelin.  
Hackt ein zwiffel / und speck klein. Rests undereinander. /  
Giest darnach an das durchgetriben brot, gew/ürtz mit imber,  
pffefer, zimet unnd safran, / das gelb sey.

Also mag man das ingereisch von gen/sen inmachen. Ge-  
schelte und geschnitne / mandelen sol man darin thun, wan  
mans / schier anrichten wil, das sey nur ein / wenig darin sie-  
denn.

*Kitzköpff und kalbsköpff. auch  
kalbs- unnd kitzfliess zue bachen*

Nempt die kepff oder die fiess, wans / geseübert und gesoten  
seind. Darnach khlo/pff aier und schneid salue darunder.  
Gew/ürtz mit imber und saltz es, ziechts durch die / aier.  
Bachts in schmaltz. Gebts zum kraut oder / bratens.

*Henen und cappaunen zue siedenn*

[14v] Seübert die henen oder cappaun, / setz mit kaltem wa-  
ser zue. Lass behend / aufssiedenn. Verschaumbts woll, doch  
/ das fastig nit darvon. Und wans schier / halb gesoten ist, so  
ziecht die henen auss / dem haffen und legts in ein frisch /  
brunenwaser und west es wol ab. Thiets / wider in die vorig  
brieg. Lass es auff die / stat sieden. Solches abwaschen mögt  
ir / mer alls einmal thuen, darnach die / henen zech ist. Dar-  
von werdend sey dester / weiser unnd merber. Solches haist  
man / die henen abschreckenn. Gebts hin über / thisch.

*Gefilte hiener iung oder altt inn  
einer mandellmilch zue kochenn*

[15r] Nempt aier, darnach ir vill hiener / habt. Zu einem iun-  
gen hun habt ir / mit einem ai gnug darin zu vilen. / Klopfft  
die aier. Saltz, gewürtz mit imber, / zimet unnd safran und  
auch weinberlin. / Lass ein wenig ein schmaltz haiss werden /  
und thiend die aier darin. Lass vein ein / wenig zuesamengen  
und filts darnach / in die hiener. Setz zue mit flaischbrieg /  
oder mit waser, alss wolt irs sunst geben. / Unnd wan sey ge-  
soten seind, so macht ein / mandellmilch und machts mit ei-  
nem / zucker sies. Und wan ir welt, so thiet ein / wenig ein  
rosenwaser darin und / giess über die gesoten hiener an einer /  
supenn stat. Ist auch ein speiss vir / krancke leüt.

[15v] Nempt die kregenn und megen, auch / fies unnd leber. Lass in einem gesaltzen / waser siedenn. Nempt ein gesotne kalbs/leber. Stost die in einem mörser. Thiet ein / wein und ein flaischbrieg darunder unnd / etwann 2 oder 3 aier und ein semelschn/iten. Die muss in einer flaischbrieg ein/geweicht sein, das sey sich durchtreiben / last. Streich es ales durch ein thuch. Gewürtz / mit imber, zimet unnd saffran. Lass / auff-siedenn wie ein weinsüplen. / Giess über kregenn unnd me-genn. / Vesaltz nit.

*Ein gereisch vonn henen  
innzuemachen*

West die vögel sauber. Besprengts mit [16r] pfeffer, imber unnd saltz sey. Thiets in / ein haiss schmaltz. Lass darin res-ten, / doch nit zue vast, das sey vein safftig / bleiben. Gebts also haiss auff den thisch. / Legt ein imber darauff.

*Gereste vögell zue machenn*

Schneid epffell wie sunst zue einen / gescherb und geschnitne mandel und / weinber darunder. Giess ein flaischbrieg / dar-an. Machts gelb oder schwartz, wie ir / welt. Giests über die kregen und megen.

*Ein anders brielin über  
kregenn unnd megen  
zue machen*

Nempt aier und speck und salue/bleter, auch ein wenig ein bretigs flaisch. [16v] Hackts durcheinanderen klein. Filts / in das hun. Brats oder siets. Gebts hin.

*Ein vil inn ein henen  
zue machenn*

Pratend die hiener oder cappaun / als wolt irs sunst geben. Zerschneid sey, / dieweil sey noch warm seind. Und beeth / ethliche weise brotschniten auff einem / rost, das sey vein ein wenig hert we/rden. Giest darnach ein reinval oder / malva-sier darüber, dan wider herab / unnd wider darüber. Das thiet bis das / brot weich wirt. Nempt ein zucker / und ein zimet-bulffer, auch ein klein / geschabne musgatnuss. Mist es durch/einanderen und besegt die schnitenn / gar vol. Legt die gebratne hiener darauff. / Gebts hin sunders zum nachtmal fir ein / salat.

*Geblotzte hiener oder cappaunen  
zue machen*

[17r]<sup>a</sup> Bereitend die hiener oder henen als / woltend irs also gesoten geben. Nempt / ein salat. Wan er geköpfflet wer, ist er am / besten. Biet in wie sunst ein griens kraut, / aber nit zue vast, das er vein gantz bleib. / Thruckt in wol auss. Legt in in ein frisch / brunenwaser. Last in ein halb stund darin / ligen.

*lunge hiener im latich oder salat  
zue machen*

a Am Kopf der Seite vermerkt die GH «IHS».

Thiet darnach das waser wider herab. / Thiet vom selbigen kraut in ein haffenn / unden an bodenn. Legt die henen dar-auff. / Die brieg, darin die henen gesoten, giess dar/über. Welt ir gerne, so thiend ethlych steidlin / maseran und betersilbletlin darin. Lass / sieden. Wans schier gesoten ist, gewurtz mit / zimet. Ethlich thiend auch ein puter einer / halben semel gross daran. Richts an, die hiener / in die schisel und das kraut darauff. Von / der brieg thiet auch ein thail daran. Ein imber / mögt ir auch daran thun.

*Hiener in ein puterbrielin  
zue machen*

[17v] Setz die hiener mit waser zue. Seind / sey alt, so schneid sey zue 4 stuckenn. / Lass sieden, vervambts, saltz. Wans schier / gesoten seind, so schabt ethlich betersilwu/rtzlen. West sauber und legts in haffenn / und brent ein kelen mit mel darin und / auch ein guteil puter. Gewürtz mit imber, / sunst kein gewürtz. Las wol durcheinander / sieden, so wirts ein grobs brielin. Wan irs / anricht, so legt die betersilwurztlen dar/auff und richt zimlich brieg auch an.

Ein iungs flaisch von einem kalb oder / castronn mögt ir auch also machen.

*Krepfflenn von kelberenfastin  
zue machen*

[18r] Nempt ein fasts von einem kelberen-/ oder castrannieren. Hackt in klein und / ein maseran darunder und ein hand / vol geriben semel und wan ir welt auch / ein hand vol geriben kess. Nempt / auff ein thisch 7 aier und macht die / vile darmit an. Gewürtz mit alerley ge/würtz. Vast in krapffenbletlin, ir mögt / auch wol weinber darin thun. Siedens / in einer flaischbrieg oder bachts im / schmaltz und gebts vür ein bachens.

*Ein taig zum krapffen  
zue machenn*

Nempt auff ein thisch etwan 2 aier, / das ander nempt waser und ein weiss/mel und netzts darmit an. Saltz. Wirckt / in wol und walt in zue dinen bletlin. / Und vast die vil darin und siets wie ob stet. [18v] Welt ir aber die krepfflen bachenn, / so ist es beser, ir nempt lauter aier zum / taig. Sey werdend vil merber. Aber wan / man die krapffen sieden wil, so ist es / vil beser, man nem aier und waser. Ethlich / nemend milch an des wassers stat. Sey / werdend aber gern zech.

*Lungenkrapffenn zue machen  
oder bachenn*

Nempt ein kelber- oder castronn/lungel. Siets in einem gesaltznen waser, / hackts klein und ein vastigs von einem / nieren oder ein speck darunder und auch / griene kreütlin und ein



wenig geriben / semel. Nempt auff ein thisch etwan 3 / oder 4 aier und ein wenig ein milch. / Gewürtz mit imber und pfeffer. Welt / ir, so thiet weinberlin auch darin. Vast es / in bletlin wie oben stet. Siets oder bachs, [19r] wie ir welt. Welt irsieden, so last / ein waser in einem kesel siedend. Saltz / wol und schitend die krapffen darin. Last / wol siedend, etwan ein vierteil stund. Dar/nach hebts mit einem schamleffel her/auss, das das waser wol darvon komb. Legt / ein geribnen kess oder ein geribens weiss/brot darauff. Giest ein haiss schmaltz / darüber. Gebts hin.

Wan das kress geseübert unnd gesoten ist, als / wolt irs sunst gebenn, so hackts klein und / thiet ein wenig geribens weisbrot dar/in und aier. Gewürtz mit zimet, saffra / und ein wenig ein milch. Vast in ein / bletlin. Siets oder bachts. Wan irs ann/richt, so giest ein haiss schmaltz darüber. / Segt ein zimetbulffer darauff. / Gebts hin.

*Kresskrapffenn zue machenn*

[19v] Nempt piesen oder spinatkraut. Priets / wie sunst. Truckts wol auss. Hackts / klein unnd rest in einem schmaltz und / schlacht aier dariber und ein wenig ein / milch oder raum. Saltz. Gewürtz mit / imber und pfeffer. Mögt auch weinber / darin thun und geribens weisbrot. Siets / oder bachts wie die anderen krapffen.

*Krautkrapffen zue machenn*

Nempt ein kelberleber. Hackts also rauh. / Hackt piesen unnd masoran darunder. Thiet / ein wenig ein weiss geribens brot und ein / wenig ein milch darin. Auff ein thisch 3 / aier. Gewürtz mit negeli und imber. Saltz. / Macht veine runde kügelin wie flaisch[20r]knodlin. Bachts kiel in einem schmaltz. / Macht ein gescherb mit epffel oder sust / ein grobs brielin darüber.

*Leberkiechlin zue machenn*

Nim ein kalbsleber, die ist beser dan / ein castranleber. Schneids zue dinen / schniten. Besprengs mit saltz und mit / weisem mel. Nim auff ein thisch eines / ay gross schmaltz. Lass haiss werden. / Schneid ein zwiffel klein und rest in / im schmaltz. Thue die leber also rauch / darin. Lass rösten, biss nit mer blutig ist. / Thue 2 löffell voll flaischbrieg darin. / Lass siedend aber nit lang, sey wirt / sunst hert. Gewürtz mit / imber und negeli / und pfeffer. Gibs über thisch.

*Ein bachne leber zum voressen*

*Pafesenn von einem kalbshirn*

[20v] Thiet das kalbshirn auss dem kopf. / Wan er gesotenn ist, hackts klein. Gewürtz mit imber und saltz es. Streichts / auff weise schniten brot. Ir mögt griene / kreütlin darin thun. Bachts in einem / schmaltz vein kiel. Gebts zum kraut oder / supenn.

*Ein anders auss kelberen nieren*

Nempt den gebratnen nieren. Hackts / in klein. Schlacht ein ay daran unnd / griene kreütlin. Gewürtz mit imber. Saltz es. / Streichts auff schniten. Legs in ein brat/pfanen gegen dem feür, bis braun wirt. / Etlich seggen ein zucker darauff. Man / macht auch von braten bristlin pafesen / <sup>a</sup>gleich wie dise<sup>a</sup>.

*Volgt verzeichnus vonn pastetenn  
zue mache*

*Ein henennpasteten  
zue machenn*

[21r] Nempt ein kelber- oder castronndiech. / Nempt das bre-  
tig darvon. Hackts klein / unnd ein vast von einem castronn-  
nieren / etwan ein halb pfund. Aber uber/briet das flaisch  
zuvor. Darnach hackts mit / sampt dem nieren oder vaisten.  
Und / gewürtz mit imber, pfeffer und zimet, / auch ziweben  
und weinber. Saltz. / Siedend die hienner. Seind sey gross, / so  
habt ir mit 2 gnug, sunst miest / ir 3 haben. Priet die hienner  
alls wolt/end irs sunst in einer supen geben. / Welt ir, so  
schneidends vein zu stucken / oder zue 4 thailen und legt ein  
thail [21v] des gehackten in den pastetenhafen, / den ir zuvor  
sönd auffgericht haben. / Und legt die henen darauff und das /  
ander gehackt flaisch wider darauff, / biss der haffen vol wirt.  
Macht in / zue. Bestreicht in. Stelt in in ein offen / oder pfa-  
nen. Last in bachten und schout / etlich mal darzue, ob er ein  
brieg hab. / Hat sey keine, so giest ein flaischbrieg / oder ein  
brieg, aus dem ir das gehackt / flaisch gesoten ist oder habt.  
Giest ein / wenig darin, machts widerumb zue. / Sey bedarff  
wol ethliche stund bachens.

Ir mögt auch wol ein pastetenn / auss einem solichenn ge-  
hacktenn / machen, alein das ir aier hert siedet / und die selbi-  
gen schelt und das gelb / heraussgelöst und das weiss und /  
das flaisch gehackt und das gelb in das [22r] gehackt gelegt

a — a Randnotiz links der letzten Zeile, GH.



Abbildung 16

unnd das flaisch unden / und obenn. Unnd last es also bachenn / wie die ander.

Die vogelpastetenn macht alermoss / wie hienerpastetenn mit gehacktem / flaisch. Die vögel solt ir auch briegenn / inn einem gesaltznen waser.

*Vogelpastetenn  
zue machenn*

Nempt ein bretigs wildbret. Über/briets in einem gesaltznen waser / und spickts wol durch unnd durch mit / speck uberal. Es muss wolgespickt sein. / Und gewürtz mit imber und pfeffer / und negeli. Macht ein blat eines / fingers dick auss waser, schmaltz und / saltz und rogenmell gemacht. [22v] Macht ein blat darauss vein breit / unnd legt das wildbret vein darin. Und / uberlegt das wildbret unden und obenn / mit dinen schnitlen speck, darmit die / pastetenn ein gesafft hab. Und uber/schlacht den thaig, als wolt ir ein grosen / krapffen machenn. Last sey in einem / offenn bachen. Sey bedarff auch wol / bachens. Etlich legen auch saluebleter / darin vonn wegen des wolgeschmackts.

*Wildbretpastetenn  
zue machenn*

Nempt den schlaubraten oder lend/bratenn, wie er vonn der metzig kompt. / Thiend das zech darvon und saltzt in wol. / Macht ein runden bastetenhaffenn / unnd legt saluebleter und rosenmarin / am boden und ethliche schnytlin speck / und legt den braten darauff. Gewürtz [23r] mit imber, pfeffer, zimet unnd / negeli, auch ein wenig musgatblie. / Darnach leg widerumb salue und rosen/marin darauff und auch mit dinenn / schnitlen speck uberlegt. Macht dem / haffen zue und setz in in ein offen, / der zimlich warm seig. Er bedarff / wol ba-

*Ein schlaubrattennpastetenn  
zue machen*

chens. Und schout darzue, ob er / ein brieg hab. Er gibt vonn im selbs auch / ein brieg. Wan im aber zue hais im / offenn beschieht, so miest ir auch ein / brieg gebenn wie der hienerbasteten.

*Kütennpastetenn zue machen*

Nempt ein küten und schelt sey und / heldert sey mit einem meser saubr / auss, das die kernn und das stenig sauber / darvon kom. Und vilt das ausgeholdert [23v] mit zucker und weinberlin. Welt ir / gern, so spickt die küten ausen herumb / mit gantzen neglen und zimet. Macht / ein auffgesetzen bastetenhaffenn / und stelt die küten darin und thieth / zimlich vil zucker und weinberlin / darin, auch ein zimetbulffer. Machts / sey zue und bachts wie vorgemelt sey. / Ist kalt unnd warm gut. Ein musgatblue / mag man auch darin thun. Sey bedarf / wol bachens.

*Birennpastetenn zue machenn*

Die birenn schelt und hölderts aus und / macht ein pastetenhaffenn und setzt / die birenn darin. Thiet ein zucker dar/auff und zimet, auch ein guteil negeli/bulffer. Ir mögt auch ein siesen fenckel / darin thun und auch weinber. Machts / zue und lasts bachenn. Wans schier [24r] gebachenn ist, so lugt, ob seig ein brieg / hab. Hat sey kein, so giest ein gesotnen / wein darin. Last wider bachenn. Gebts / uber thisch. Sey ist auch kalt gleich so / gut als warm.

*Ain aierpastetenn zue machenn*

Macht ein pastetenhaffen vonn / lauter aier und mel. Setz in vein / hoch auff. Setz in also ler in ein ofen / oder pfanen und last in erstaren. Dar/nach nempt in ein basteten 8 aier / und giest ein milch darunder, wan sey / geklopfft seind. Habt ir aber ein milch/ram, so bederfft ir iber 6 oder 7 aier / nit. Und zerlast ein buter in einem / pfendlin, der sies seig. Und giest in auch / under die aier und milch und auch ein / zucker und gar ein wenig ein saltz. Und [24v] giests in den erstarten haffen. Setz in / wider in offen. Lass in bachenn, doch / nit zue heiss. So geth die pasteten vein / hoch uber sich uiber den pastetenhafen / auss und wirt oben auff vein braun.

Nempt den all. Thiet in am bauch / durch aus auff. Thiet das eingeweid / ales darvonn. Und oben thiend das schwartz ederlin gar sauber darvonn und / schlacht im ein pfriend durch den kopf, / so könt ir darmit umgen. Er hat wol / 2 ederlin, ein weis und ein schwartz. / Das selb thiend im in alweg darvonn. / Und den kopff und schwantz thiend / auch darvonn. Schneid in zu stucken / und las in in einem gesaltzen [25r] waser übersiedenn. Thut in in ein / anders geschir und giest 2 thail wein / und den 3. theil waser, auch ein wenig / saltz und betersilwurtzlen und kraut. / Gewürtz mit imber, pfeffer und saffra. / Wan irs gern sies habt, so thiend ein / zucker darann und thiet ein geribnen / legzelten auch darin. Darvon wirt die / brieg dicklet und wolgeschmackt. Den / legzelten rost zuvor in schmaltz. Er / bedarff so solang siedens als ein kalb/flaisch. Richt in an und die betersil/wurtzlen darauf, aber das kraut nit.

*Ein allpasteten<sup>a</sup> ingemacht mit brieg<sup>a</sup> zu machen*

Bereitend den all wie vorgemelt / und sied in einem gesaltzen waser / ab, das er das saltz wol an sich niem. / Und macht ein bastetenhaffen und [25v] legt saluebleter an boden oder rosenma/rin und leg die stuck darauff. Gewürtz / in wol mit imber, pfeffer, zimet und / musgatblue und schabt von einer muss/gatnus auch ein wenig darauff. Ir / miest zimlich vil gewürtz nemen, das der / al wol res werd. Und ethlich schniten / buter thiet darin, das es ein briegen / geb. Macht in zue mit einem luck oder / deckel auss theig gemacht. Setz in ofen / oder pfanen. Las bachen wie ein andere / basteten.

Nempt ein saubers waser. Setz ubers / feür und saltz. Thiet ein haselnuss / gross ein schmaltz darin oder ein wenig / merer. Last war[m] werdenn, [26r] doch nit siedenn, alein haiss, der theig wirt sunst ster unnd spisig. Und / nempt etwan zue einem haffen 1 / oder 2 aier und etwann 4 handvoll / weissmell und schlacht die aier darin. / Und giest das warm waser daran, das ir / das mel annetzt, doch nit zue vast, das es / nit an heneden kleb. Streüt mer mell / darauff und macht das mit den henden / zusamen und wurgt in wol. Darnach / macht ein kugel darauss. Macht inn / breit wie ein gescheibtenn leib brot / und treibt in imerdar anorten auss/einander zu ring um. Kert in um / und in miten im leiblin sol er alweg / dicker sein

*Ein taig zun pastetenheffenn zue machen*

a — a überschriebener Zusatz, GH.

dan an orten. Darnach heb / die lincke hand under den thaig  
und / heb in auff und mit der rechten hand / treib in imerzue  
auseinanderen, so / wirt der haffen hoch und stet auff/richt-  
tig.<sup>a</sup>

*Wie man soll ein thaig  
zun durtenn machen*

[26v] Nempt zue einer durten auff ein / thisch 3 airer, wan ir  
ein bletlin dariber / machen welt. Sunst habt ir mit 2 gnug. /  
Nempt ein schons weissmell und klopft / die aier darin. Welt  
ir, das das durtenn/bletlin mar werd, so zerlast ein wenig / ein  
schmaltz in einem pfendln und / giest auch daran. Und  
würckt in und streit / alwegen ein mel darauff, das er nit an /  
henden oder auff dem bret kleb. Wann / er vein trucken ist,  
aber nnit zue starck, / das er sich walgen last, so walg 2 dine  
bletlin / darauss. Das ein muss ein wenig breitter / sein als das  
ander. Das breiter legt alwegenn / unnder. Und die durtenvil  
gehört darauff / und das khlein bletlin darauff, das ist der /  
deckel oder das luck. Und bestetet beide bletlin [27r] zue ring  
um zuesamen, das also die / vil in der mite lig. Und schneid  
veine / reitlin in das ober bletlin und machts / nur an orten wol  
zusamen.

Ir mögt auch wol ein thaig mit luter / aierdoter und mell und  
ein wenig / schmaltz machen und in würcken wie den / ande-  
ren. Dise werden gar gut und marb.

Zue den wildbretpasteten nempt / nur ein rochins mel zum  
haffenn. / Man ist die selbigen heffen nit. Und / macht in, wie  
doch von pastetenheffen / gesagt worden ist.

*Hernach nachvolgt etliche dur/tenn  
zue machen*



Abbildung 17

a Am Fuss der Seite vermerkt die GH «1581».

[27v] Nempt die biren, schelts und schneids / zue 4 stucken und schneid den butzenn / heraus und hackts klein und nempt / eines ais gross schmaltz in ein pfanen. / Lass haiss werden und thiend die gehacke / biren darin. Lass resten, aber das nit ann/brin. Giest ein glass vol wein darin und / negelbulffer. Mach ein durtenheffelin / wie obenn gemelt. Thue die biren also / gerest darin. Streiw ein guteil zucker / darauff und ein zimetbulffer, auch / ein wenig ein musgatblue. Mach ein / bletlin dariber wie vorgemelt ist worden. / Zerschneids vein reitlet. Setz in ein durten/pfanen oder offen. Lass bachten ein / halbe oder vierteil stund. Bestreichs mit eim / ay.

*Erstlich ein birenn durtenn*

Nempt die epffel, schelts und schneids [28r] zue breiten dinen schnitlen und thiet / ein schmaltz in ein pfanen. Las haiss / werden. Last die epffel vein darin bachten, / biss ein wenig braun werden, doch das irs / nit verbrent. Mach das sey wol wider vom / schmaltz ertrieffen. Macht ein bletlin / wie gesagt. Wast die epffel darin. Segt / ein guteil ein zucker darauff und ein / zimetbulffer und weinberlin darauf. / Und macht ein bletlin daruber, wie ge/melt zerschniten. Macht das unden und oben / vein wol zuesamen. Bestreichs an der / seiten und oben mit einem ai. Thiet / in in ein durtenpfanen und unden / und oben ein glut oder in ein offen. / Er ist in einer 4telstund gebachen.

*Ein epffeldurtenn zue machen*

Nempt die weichslen, wan sey wol / zeitig seind und brecht die stil darvonn. [28v] Thiets in ein schisell unnd truckt die / stein mit der hand oder mit einem / meser heraus und nempt ein glass mit / weisem wein, der vast saur seig. Giest / in an die weichslen und schwing sey dar/in um. Und macht ein durtenheffelin. / Das muss etwas dickers sein als zue ander / durtenn, von wegen das das die weichslen / so vil sefftiger seind und vil briegen geben / und gernn durchtringen. Wan das heffelin / gemacht ist, so truckt die weichslen mit der / hand auss, das das merest gesafft her/ausskom. Und streiwet ein guteil zucker / und zimet an boden und also die weichs/len darauff gelegt und wider ein zucker / und zimet darauff gestreit. Machts zue / mit einem zerschnitnen bletlin. / Bestreichs mit einem ai. Setz in ein / offenn oder pfanen. Last bachten. Sey ist / inn einer vierteil stund gebachen. Sey be/darf vil zucker, dan die weichslen saur. / Kalt seind sey zum besten. [29r] Zue gleicher weiss mögt ir vonn der/tenn weichslen durten machen, allein das / ir die selbigen ein tag oder nacht in eim / ro-

*Ein weichslenndurten zue machenn*

ten wein ligen last und darnach denn / wein darvon gegosen  
und die kern auch / darauss gemacht und alermasen / ingevast  
wie die ander. Kalt seind seÿ / am besten.

*Ein zwespenndurten zue machenn*

Nempt ein zimliche schisel mit zwe/spen, darnach ir vil machen welt. West / sey sauber, setz zue in ein heffelin und / giest ein waser daruber. Las sieden biss / sey weich worden seind. Thiet auch ein / zucker darin. Wans gesoten seind, so sch/itends in ein geschir und last ein wenig / erkulen. Unnd thiet die stein darvon und / vast in ein durtenheffelin und streit / ein zimet und zucker darauff und ver/machts wie die anderen durten.

*Ein dinen krautdurten zue machenn*

[29v] Nempt ein milchrom und thut in inn / ein heffelin. Schlacht 5 oder 6 aier dar/in, alein die döterlin, das weis nicht, dar/nach ir in gross haben welt. Setz auff / ein glut, so rint die aier und der rom zue/samen, so wirt ein dopffen darauss. Das / thiet in ein pfendlin, so wirt ein keslin / darauss. Nempt maseran und pie/sen oder spinat und saluebleter und / isopenn, aber salue zum wenigesten. Last / die kreiter in einem waser ein wenig / aufsieden. Hackts darnach klein und / thiet den zamengegangnen kess in ein / schisel. Riert in wol und thiet ein hand/vol kleingeribnen barmesonkess darin / und die gehackte kreiter darunder. Rierts / wol durcheinander. Streichts auff ein du/rtenblat und thiet ein buter darauff. / Wan ir welt, so thiet weinber darin. Last <sup>a</sup>kil bachena.

*Ein lungeldurten zue machenn*

[30r]<sup>b</sup> Nempt ein kalbslungel und thiet das / zech darvon. Setz es in einen gesaltzen / waser zue. Lass sieden. Hackts klein unnd / reibt ein semel. Thiends darunter. Schneid / ein maseran und betersil. Thiends darunder / nur ein wenig und auch zucker unnd wein/ber. Gewürtz mit imber, zimet und saffra. / Und ein löffel mit milch oder raum und / 4 aier, ein schmaltz oder buter als gross / als ein ai auch darin. Und streichs auf / ein blat und bachts wie die anderen du[rten]. / Ir derfft ein bletlin darauff machen.

*Ain reissdurten zue machenn*

Nempt ein reiss. Sied in in [einer] / guten milch wol starck und nempt [ein] / handvol mandel. Ziecht in die haut [ab]. /

a — a Randnotiz links der letzten Zeile, GH.

b Die Seite ist am Rand eingerollt und zerfrant.



Stests klein und den gesotnen reiss [auch] [30v]<sup>a</sup> darunder.  
Nempt 2 leffel mit zucker / und ein schmaltz oder puter als  
gross als / ein ay oder ein weltze nuss und ein leffel / mit ge-  
ribnem brot. Rierts ales durchein/anderen. Saltz ein wenig.  
Streichs auff ein / aierbletlin. Las kiel bachen, so wirt oben /  
braun. Ir derfft kein bletlin dariber machen.

Schelt die kirbis, schneid das grien dar/von und schneid in  
zue breiten schniten. / Und briet in, bis das er weich wirt. Und  
klo/upt die kern darvon und hackts klein. / Thiets in ein thuch  
und truckt das veserig / wol darvon. Last ein wenig ein  
schmaltz / heis werden und restet den kirbes ein / wenig dar-  
innen. Thiends in ein schisel und / ein handvol geribens weis-  
brot darauf / und ein löffel mit milch oder raum. Wan [31r] ir  
welt, so nempt auch ein geribnenn / kess. Gilbs und saltz ein  
wenig. Gewürtz / mit zimet und imber. Schlacht etwann / 2  
aier daran. Streichts auff ein durten/bletlin. Last vein kiel ba-  
chen. Macht / ein bletlin dariber, ob ir welt.

*Kirbissdurtenn zue machenn*

Nempt die ziweben, west sey sauber / unnd setz sey zu wie  
die zwespen. Und wans / gesoten seind, so filts auch in das  
bletlin. Ir / derfft die kernen nit heraus thun. Und set / ein zuc-  
ker darauff und machts oben / mit einem zerschnitnen bletlin  
zue. / Giest oben die brieg mit einem kleinen / threchterlin  
darin. Giest aber nit zuevil / hinein, das das heffelin nit zue  
weich / werde. An die zwespendurten mögt ir / auch wol die  
brieg giesen, darin sey gesoten / haben. Ir miest auch die brig  
daran / giesen, darin die ziweben gesoten haben.

*Ein ziwebendurten zu machenn*

[31v] Nempt vir 7 oder 8 vierer milch / zue einer durten.  
Thiends ubers feür / inn ein pfanen oder kesel. Nempt etwan /  
acht aier und besamts wol. Und wan / die milch ein wenig  
warm worden ist, / so giest die aier darin. Saltz und rierts  
imer/dar, darmit das nit anbrin. Und wan es an/facht zue sie-  
denn, so giest alemal in tro/pffelin ein frisch waser darin, an  
dem ort, / do es auffwelt. Das macht, das die milch bald / ge-  
rint und zue einem doffen oder ziger / wirt. Und hab nit ein  
gross feür darunder, / sey wirt sunst gern brintzlet. Wan er  
zue/samengangen ist, so thiends von feür und / giest in ein  
seichpfanen oder thinns thuch. / Lass in ertrieffen, das die

*Ein aieredurtenn zue machenn*

a Die Seite ist am Rand eingerollt und zerfranst.

molcken wol / darvon kome. Schit in darnach in ein / hultzin schisel. Zerriert in wol mit eim / hultzin leffel. Thiet zucker und wein/ber und etliche schnitlin buter darin [32r] unnd 2 rouche aier auch darin. Streichts / auff ein durtenheffelin. Wan ir / welt, so mögt ir kein bletlin darauff / machen. Setz in ein offen oder pfanen. / Ale durten, die ir in der pfanen bachenn / welt, miest ir vil mell an den bodenn / segen. Die durten kleben sunst gern ann / der pfanen boden. Er ist in einer viertl / oder auffs lengst in einer halben stundt / gebachen.

*Auff ein andere form ein aierdurten  
zue machenn*

Auff ein thisch nempt 7 aier, klopffts / unnd giest so[viel] milch als der aier seind darann. / Thiends ubers feür. Last zusamengenn. Saltz. / Und wans topfflin gewonen hat, so thiends / vom feür und thiet ein handvol geribens / weissbrot darunder. Schits in ein seich/pfenlin. Lass ertrieffen und darnach so / thiet ein zucker, auch imber und pefer[32v]bulffer, auch weinberlin. Streicht in ein / durtenheffelin. Last ein viertelstund / bachen. Ir mögt wol ein rosenwaser / darin thun.

*Mandeldurtenn zue machenn*

Nempt die mandel, zieht in die haut ab, / wans ir in einem waser habt lasen ein / suth thun. Darnach last ein stund im / frischen waser ligen. Thiets herauss in / ein mörser. Stosts wol klein. Und wans / elig welen werden, so giest ein wenig / ein rosenwaser zue, doch nit zuevil. Und / wans gestosen seind, so thiets herauss inn / ein geschir. Und thiet zimlich vil zucker / darin und macht ein boden von aierenn / und mel wie zue anderen durten. Und str/eych die gestosenn mandel darauff und glets / oben iber mit einem rosenwaser, das vein / glat oben auff wirt. Setz in ein offenn / oder pfanen. Last in vein kil bachenn. [33r] Wan er nit mer nass ist, so thiet in / herauss und last in kalt werden. So ist / er am besten. Segt ein zucker darauff. / Ethlich schlagen 2 oder 3 aier darin, wans / gestosen seind. Ist auch nit boss.

*Krautdurten zue machenn*

Nempt piesen oder spinatkraut. / Wests und wicklets ubereinander und / schneids wie ein zetelkrut. Nempt / etwan 3 oder 4 gueter handvol. Es get / nach zuesamen, wan es gesaltzein ist. / Saltz wol also rauch und schneid ethliche / steidlin salue auch darunder. Las ein halb/stund also im gesaltznen waser stenn. / Darnach truckts auss, das es wol trucken / werde und macht ein wenig ein schmaltz / hais. Schit das geschniten kraut darin. Lasts / resten. Nempt darnach ein geribens weis/

brot, ein wenig gewürtzt mit pfeffer, [33v] imber und zimet und schlacht 3 aier / dariber und ein kelen mit milch oder / raum. Lugt, das ir in nit zue thin macht. / Vasts in ein durten-bletlin und bachts / wie vorgemelt. Ethlich thiend ein / zucker auch darin.

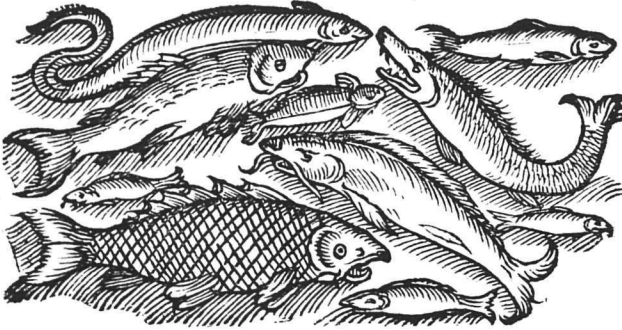


Abbildung 18

*Hernach volgt,  
wie man ethliche visch kochen soll*

Nempt die visch, thiets auff am bauch. / Ir miests nit schüöpen. Und wests / sauber auss und legt sey in ein frisch / waser. Und thiet die brieg dieweil über / und nempt den anderen thail waser / und den triten theil esig zue denn / hechten und karpffen. Aber zun eschen [34r] und vercken nit sovil, dan es wirt / zue scharpff. Und zue einem 2 oder 3 / pfundigen hechten nempt 3 gut hand/vol saltz. Last es also durcheinanderenn / auffsieden und legt die stuck in ein sch/isel und giest ein haisen esig daruber. / Legt die schiepen über sich, so verlierend / sey es desto weniger. Und legt darnach / eins stuck nach dem anderen in die vor/gesagte brieg und lass es geschwind auff/ siedenn. Verschaumbts wol mit einer / hültzen kelen, dan von der eisen wer/den die visch schwartz. Und wan der scha/um oben weiss wirt und die brieg lauter, / so habend die visch genug. Und wan ir / die visch vom feür thun welt, so giest / ein kalts waser daruber, so werdend sey / vein hert und kieff. Zuedem, wan sey / versaltzen werend, so zieht es ins auch / vein auss und thiets geschwind vom feür. / Deckts mit einem bret zue, so bleibt der / dampff darbey. Die visch versucht, ob sey / genug gesaltzen seien.

*Hecht, eschen, karpffenn,  
vercken blaub zue siedenn*

[34v] Thiet die ruten auff, legts in ein / kesel und giest ein kalts waser daruber. / Siets. Vergest das saltz nit. Wan sych der / grat darvon schelt, so habend sey genug. / Sey bederffen wol siedens.

*Rutenn zu siedenn*

*Pfrilen, dolen, auch grundlen und  
auch laugen zue sieden*

Erklaup die vischlin. Nempt ein / thail esig und waser, auch saltz. Thiets / ubers feür, las auffsieden. Giest dieweil / ein kalten wein uber die vischlen. Lass / erzablen. Giest darnach die haiss brieg auch / darüber und schit es darnach ales mit/einander wider in kesel. Last sieden. Wan / irs welt anrichten, so giest ein hais schm/altz dariber und segt ein imber/bulffer auch darauff.

*Hechten, eschenn, verchenn  
in einer gelbenn brieg zue machenn*

[35r] Seind die visch gross, so siets in einem / gesaltznen waser ab, auff das die visch / das saltz wol annemen. Seind sey aber / nit gross, so thiets gleich mit der brieg iber. / Die macht also: Nempt 2 tail wein / und ein thail waser und giests an die / visch. Lasts auffsieden. Gewürtz mit / imber, pfeffer und ein wenig zimet / und saffra. Ir mögt auch wol ein muss/gatblust daran thun. Welt ir, so zerschn/eid ethliche ingebaste lemoni. Werffts / auch darin. Oder schneit ein zwiffel oder / <sup>a</sup>etlich<sup>a</sup> breit und thundt darin. Welt irs / sies machen, so nempt kein zwiffel. / Nempt ein geribnen legzelten, thiends / darin auch, von dem wirt die brieg dick/let. Thiet ein zucker darin, das die brieg / sies werd. Ir mögt sey kalt oder warm / geben, wie ir welt.

*Ein karpffen  
inn einer schwartzen brieg*

[35v] Nempt den karffen und schiebt in wol. / Und empfach den [schweiss] von dem karffenn / und thiet ein wenig ein weinlin darin, / das er nit gestockt. Thiet dem visch auf, / zerschneid in zue stucken, wast in zuvor / wol ab, eh ir in auff thiet, darnach nit / mer. Saltz in. Last in also ein stund oder ein / halbe also in saltz ligen, das er das saltz em/pfach. Und darnach zieht die stuck durch die / hend, das der merest schleim darvon kom. / Nempt 2 tail wein und den 3. waser / und thiets ubers feür und lasts verscha/men. Darnach giest den auffgevangnenn / schweiss darin. Und reibt ein legzelten und / thiet in darin und gewürtz in mit imber / und pfeffer, auch negelin und desenn / am mesten. Und schneid ethliche zwiffel, / 2 epffel hackts klein. Mach ein schmaltz / haiss und rest die gehackte zwiffel und [36r] epffel darinen. Giests an den visch, last / in darin siedenn, richt in darnach an und / die brieg darmit.

a — a links der Zeile eingefügt, GH.

So thiet den all auff wie vorgemelt / ist wordenn und saltz in  
und bespreng / in mit imber, pfefer und negeli und / zimet.  
Last in ein stund also ligen. Steckt / in darnach an spiss und  
zwischen ethlichs / stuck ein salueblat. Und nempt 2 bra-  
te/spenn holtz etwan zweier vinger brait / und eines halben  
arms lang. Das legt / unden und oben auff den all am / spiss.  
Und binds unden und oben mit / einem schnierlin, darmit,  
wan der gebraten / ist, nit vom spiss val. Und begiest in / eth-  
lich mal mit einem schmalz oder puter. / Last in vein auff ei-  
ner glut braten. Man / mag auch ein waitzens mel auff den all  
/ sprengen, darvon bekommt er ein ticke braune / haut.

*Ein all zue braten am spiss*

[36v] Nempt den karpfenrogen, siet in in eim / gesaltznen  
waser. Nempt ein guteil zw/iffel, schneid in vein klein und  
rest in / im schmaltz und zerbrockt den rogen auch / darin.  
Giest ein wenig waser darin. / Habt ir ein gesotnen wein, so  
giest auch ein / wenig darin und weinber. Gewürtz mit / imber  
und zimet. Machts gelb mit safran. / Giest auch ein wenig ein  
esiglin darin, so / wirts vein syrlet und sieselt durchein/ander.  
Habt ir kein siesen wein, so nempt / ein anderer wein und  
machts mit / zucker sieslet. Und wans gesoten hat, so / richts  
ann.

*Ein esen von einem vischrogen  
zue machenn*

[37r] Den hecht schiebt und saltzt in und last / in etwan ander-  
halb stund also ligen. Und / nempt darnach 8 oder 9 betersil-  
wurtzlen / und etwan an 3[en]<sup>a</sup> last das kraut bleiben, / butzts  
sauber. Und nembt von einer / semel die brosam alein und  
giest ein / waser oder weise erbisbrieg daran. Nempt / sovil,  
das ir meint, das ir genug brieg habt. / Last die wurtzlen und  
das brot sieden, biss / es sich durchtreiben last. Treibts also /  
durch und west die gesaltznen visch auss / einem waser und  
giest die durchgetrib/ne brieg daruber. Lasts auffsieden.  
Giest / auch ein gleslin vol wein oder ein esig / daran, darnach  
irs gern saur habt. Gew/urtz mit pfeffer, imber und musgat-  
blust, / auch ein vierling puter. Welt ir, so thiet / auch ein kü-  
nich daran. Versuechts am / saltz. Machts gel mit safran.  
Richts ann, / auch die brieg darmit.<sup>b</sup>

*Hecht im puter inzuemachenn*

a Unleserlich, verschmierte Tinte.

b Am Fuss der Seite vermerkt die GH «IHS».

*Fischsultz zue machen*

[37v] Nempt den karpffen oder den hecht. / Schiebt inn und schneid in zue stucken / und west in sauber und saltzt in woll. / Und schwing die stuck wol im saltz um / und legt die stuck in ein kesel und giest / ein wein darüber, ein guete zwerch hand / uber die visch. Und bind etwan 10 weis/er erbiss in ein sauberes thiechlin und / legt es zum visch und giest ein gleslin / mit waser auch darin. Last es geschwind / auffsieden. Verschambts gar wol. Zereibt / ein musgatbluest mit der hand, thiend es / auch darin. Und versuechts am saltz. Giest / ein brieg, sovil ir in ein schisel machen / welt, herab in ein anders geschir. Das selb / gewürtzt mit imber, pfeffer und machts / wol gelb und thiend auch ein zucker dar/in. Und giest wider über den visch. Und ist / der an dem brieg zuevyl, so giest herab. Und / giest die gegilbte dariber und lasts ein / weil vein gemacht und sitlich siedien. [38r] Darnach richtend die vischstuck in ein / schisel und giest die brieg in ein geglasierts / geschir. Las es ein weil sten, das das trieb / an boden sitz. Schelt mandel und west wein/berlin. Last sey trucken werden, das kein / waser daran seyg. Und legts in die schis/el und seich die lautereste brieg an die / vischstuck. Last es an einem luftigen ort / gesten. Wan es aber warm weter ist, so / gesten sey nit gern. So nempt vir 2 / oder 3 kreitzer hausenblateren, schneid/ends klein, setz in einem heffelin mit / waser zue, last siedien, biss das die hau/senblater weich und das waser kleberig / ist. Das giest an des wasers stat an den / wein zum visch, so gestet die sultz gern. / Und macht es, wie gemelt ist.

*Ein bratvisch zue machen*

Weidend den visch auss. Saltz in ausswe/ndig und inwendig. Besprengt in mit eim [38v] wenig imber inwendig. Legt salue oder / rosenmarin darin. Last in ein stund oder / 2 im saltz ligenn. Darnach legt in auff / den rost. Last in vein braten und kert in / offt um, biss er schier gnug gebraten ist. / Nempt ein wenig ein pfendlin ein schmalz / und giest ein esig darin und ein imber/bulffer. Lasts durcheinandern haiss werden / und betrifft den visch ethlich mal dar/mit. Er wirt wolgeschmackt darvonn. / Wan er gebraten ist, so gebt in hinn.

Seind es kleine vischlin als dolen / oder ander kleine vischlin, saltzts und / thiends in ein weiss thuech. Nempt ein / weissmel oder ein habermel. Bespre/ngts wol darmit und beütlets wol im / thuech und legts in ein haiss schmalzt. / Bachts vein kiel. Seind aber die visch [39r] gross, so legts ein halb stund

ins saltz. / Darnach wasts auss dem waser sauber. Lass / in einem thuch abtricknen. Bachts mit / mel wie die andren.

Den stockvisch sied in einem gesaltznen [wasser] / ab. Und wan er gesoten hat, so schit inn / in ein schisel und klaubt die gret sauber / darvon. Last ein schmaltz in einer pfanen / haiss werden und thiet den erklaubten / stockvisch darin und ein kelen mit weisem / mel und imberbulffer. Und thiet kromet- / oder reckolterberin auch darin. Ir mögt / auch klein geschnittene griene kreitlin auch / darin thuen, auch ein kelen vol weisser / erbissbrieg, ob ir welt. Es gibt ein guets / brielin. Ir mögt auch ziweben und wein/ber darin thuen.

*Ein stockvisch innzuemachen*

[39v] Last den stockvisch in einem waser / sieden. Rest ein zwiffel im schmaltz und / erklaub den stockvisch von greten. Thiet / in zum zwiffel ins schmaltz. Last in ein / wenig resten. Giest darnach ein gueteil / milch daran. Gewürtzt in mit pfeffer, / imber und zimet und macht in gelb mit / safran. Last in sieden. Gebt in uber thisch.

*Ein stockvisch in der milch zue machenn*

Nempt die blateislin und uberbriets in / einem gesaltznen waser und ziecht in / die schwartze haut ab. Schneids zue 2 tailen / und setz in ein haffen oder kesel zue mit / halb wein und halb waser. Lass auff/sieden und bren ein kelen mit weisem / mel darin. Thiet auch puter darin und gr/iene kreitlin und ein künich. Gewürtzt mit / imber und pfefer. Gilbts. Gebts hin.

*Blateislin in einem gelbenn putersüplin zue machenn*

[40r] Welt irs auff ein andere wyss sieden, / so thiets in ein pfanen und giest ein / waser daran und saltz. Last auffsieden, / biss gnug haben. Richts an in ein schisel. / Giests ein haiss schmaltz dariber und / streiw ein imber darauff.

Nempt die geweserte hering, wanss iber/thricknet seind und schneids in der mite / enzwey. Und schneid zimlich vil zwiffel / und rest im schmaltz, das er wol entreibt / wirt. Und giest ein gesotnen wein oder sunst / ein wein daran und ein wenig ein wa/ser, das die hering darin sieden mögenn, / und auch ein wenig ein esiglin. Gewürtz / mit pfeffer und imber. Gilbts und / thiet die hering darin. Lass sieden. Habt / ir kein siesen wein, so nempt ein wenig / ein zucker darin. Richts ann.<sup>a</sup>

*Hering innzuemachen*

a Am Fuss der Seite vermerkt die GH «1581 Iuli».

*Gebachne hering zue machenn*

[40v] Nempt die geweserete hering, wans / ibertricknet seind. Schneits einzwey / und bachts in einem thaig wie / volgt: Nempt ein schöns mel und / netzts mit wein ann. Klopfft in wol, / das er nit knolet werd. Nempt auch ein / wenig ein wasser und sunst anders / nichts. Saltzt in, das er werd wie ein / straubenthaig. Gilbt in ein wenig. Kert / die hering darin um und bachts im / schmaltz vein kiel, das sich die hitz vein / durch die hering ziech. Secht, das sey nicht / verbrinen. Darnach gebts zum kraut / oder supen, wie ir welt.

*Volgt hernach ethliche bachens  
zue machenn von ethlichen kiechlin*

*Hole kiechlin zue machen*

[41r] Nempt ein schöns weissmel. Stelts / zum feür, das es ein wenig erwarm. / Und nempt auff ein thisch etwan 8 / oder 10 aier, darnach ir vil machen welt. / Und legts in ein warmes wasser, doch / das es nit siedent seig, alein das seig er/warmen. Und nempt ein siedents wase/r, das er darmit angenetzt werd. Und / zerierts wol, das er nit knolet werde. / Darnach schlacht ein ai nach dem anderen / in thaig und saltzt in. Wan er ein wenig / thicker ist dan ein straubenthaig, so / macht ein schmaltz in einer pfanen / wol haiss. Nempt ein eisenkelen, / die vein klein seig und thiet den / thaig mit einer anderen kelen dar/auff vein in die mit. Und las es / ein wenig auseinanderenrinen, / und kert das selbig ort ins haiss schmaltz. / Und es miess auch ain thieffs pfendlin [41v] sein, darin irs bacht. Unnd das kelein last / alweg wol im schmaltz erhitzen, ob ir das / thaiglin darauffgiest. Wans gebachenn / seind, so legts in ein warms geschir, sey / sitzend sunst nider.

*Mersekiechlin zue machenn*

Nempt vir ein vierer milch auff ein / thisch und sovil wasser. Last sieden. Thiet / einer nuss gross ein schmaltz darin. Und / wans daher siet, so set ein guets kernis / mel darin, dan es ist zue alen bachens / zum besten, vil beser als das weitzen. / Und set sovil darin, biss wol thrucken / wirt wie doch ein anderer thaig. Last durch/ziehen ob dem feür. Last nit anbrienen. / Kert in oft umb und thiet in darnach / in ein mörser. Stost in wol, das die knolen / wol zergend. Und schlag immerzue ein / ai nach dem anderen in thaig. Saltz in. / Last in steen, biss das er leind wirt, doch [42r] stercker als ein straubenthaig. Mach / ein schmaltz haiss und schlag veine runde / kügelin einer nuss gross darin vein mit / einem löffel. Rütelt die pfanen gütlich, / so varend die kiechlin vein auff. Und /



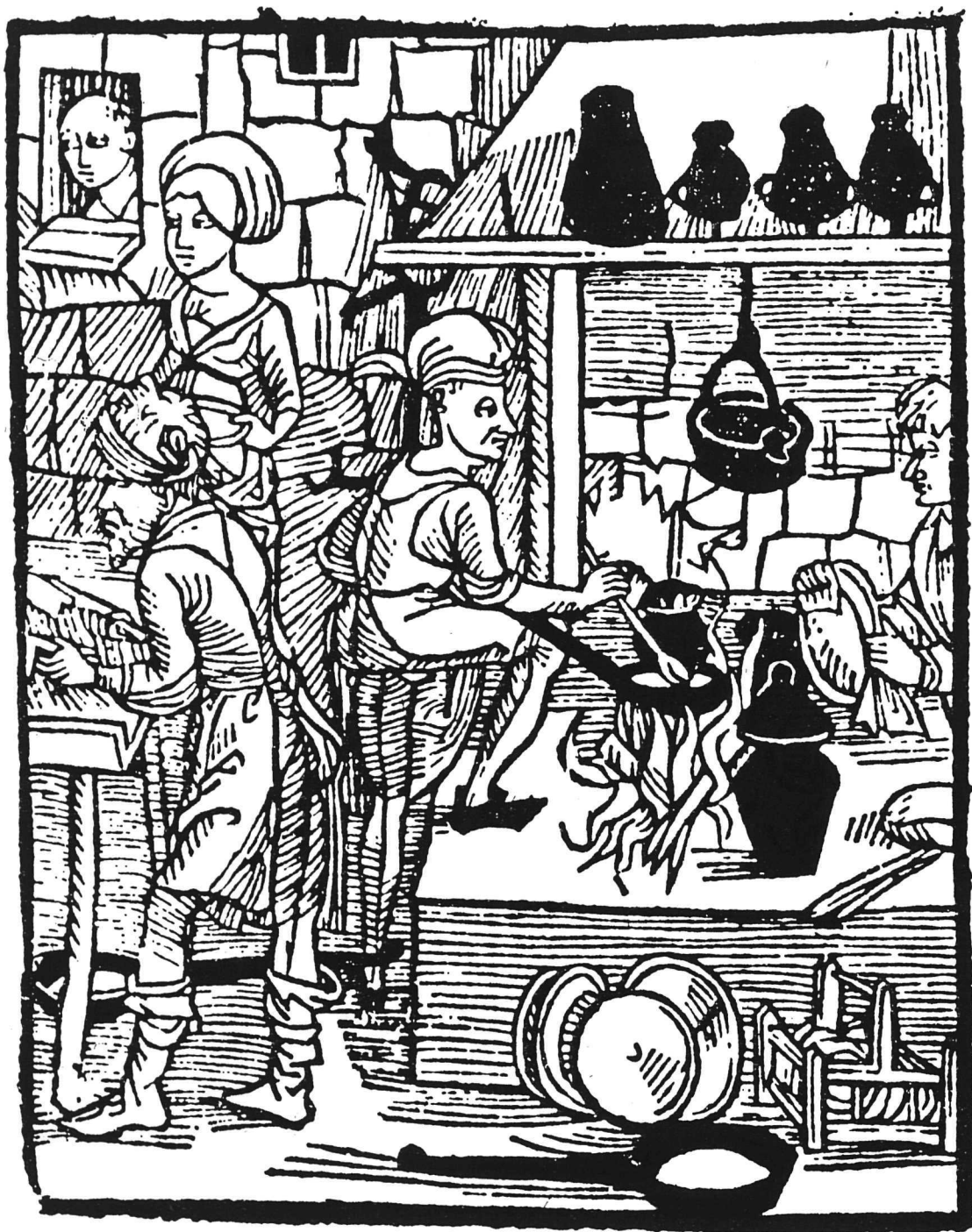


Abbildung 19

bachts nit zue haiss sunder langsam, so / werdend sey vein ro-  
gel und holl.

*Verbriete kiechlin zue machenn*

Nempt ein waser in ein pfanen. Last / siedenn. Nempt ein weyssmel, das gueth seig, / ein halb meslin oder mer, darnach ir vil / machen welt. Und giest das siedend waser / ubers mel. Rierts wol, das wol veicht werde. / Darnach rierts oder klopffts, das er keine / knolen überkom. Giest wider ein war/mss waser daran, das er wirt wie ein / straubentaig. Ir mögt in auch wol nur / mit kaltem waser anmachen, wie ir / welt. Darnach thiet etwan eines kleinen / ais gross ein schmaltz in ein pfanen. Lasts / haiss werden. Schitend den thaig darin [42v] unnd ziecht in mit der kelen imer zue/samen und kert in um, das er nit anbrin, / so wirt er trucken und starck. Und wan er / wol abgetricknet ist, so thiet in in kar / oder schisel. Klopfft in woll. Schlacht bissweil/en aier darin, biss er ein wenig lind wirt. / Vergest saltz nit und schlacht etwan 7 oder / 8 aier darin. Macht ein schmaltz haiss und / schlacht runde kiechlin darin einer baum/nuss gross. Und rit-let die pfanen, so gennd / die kiechlin dester lieber auff. Schlacht nit / zuevil auff einmahl in die pfanen, / so mogend sey wol bachen und haben weit / genug.

*Holüpen zue bachen*

Nempt ein schöns mel. Nempt ein waser / vom brunen, netzt das mel darmit an. Klo/pfft in wol, das er vein zart werd unnd / giest mer waser darin. Thiet zimlich vil / zucker auch darin. Schlacht in wol. Etliche / thiend ein rosenwaser auch darin und ein / imber und pfefferbulffer. Aber vir [43r] krancke leüt sol man kein gewirtz dar/in thuen. Der thaig muss thin sein wie ein / thins mieslin. Legt das heüpenisen auff / ein feür flamen. Und salbt das eisen mit / einem schmeltzlin und lasts wol hais werden. / Darnach thiets herab und wüchsts inwendig / wol ab. Und giest mit einem hültzen löffel / des thaigs ein wenig in miten auff das / eisen und thiets geschwind wider zue und / thiets wider ibers feür. Last auff der / einen seiten eines halben ave maria / lang bachen und kerts auff die ander / seitenn und lasts auch also lang bachen. / Und thiets vom feür herab und nempt / ein walholtz oder tribel. Löst die heüpen / am einem ort vom eisen und winds um / und umb das holtz. Ir miest behend darmit / sein, öb die heüpen auff dem eisen er/kaltet, sey geth sunst nimer herab. Es ist / ein hegtels bachens darun. Ir derfft / den thaig nit saltzen, man

saltz kein / heüpenthaig. Das eisen sol imerdar / im einer hitz  
sein und imerdar ein / bleich feur.

[43v] Nempt ein thail aier und den anderen / milch und den 3.  
mel, das schön seig. Das also / ale 3 thail gleich seig, keins  
mer als des / anderen. Und thue das mel in ein schusel oder /  
kar und saltz es. Und netz den thaig mit der / milch an und  
darnach schlach ein ay nach / dem anderen darin, biss das es  
alsovil aier / ist als milch. Dan kein thail sol den andern / fier-  
ziehen, weder die milch noch das mel / noch die aier. Und  
also wirts ein thins / thaiglin darauss. Und fir ein person habt /  
ir genug mit einem ai. Und wan ir den / thaig also gemacht  
habt, so nempt ein / durtenkeselin. Und giest das oder den  
theig / darin und stelt in auf ein gluert und auf / dem theckel  
auch ein gluert. Und lass inn / also sitlich bachen, das im nit  
zue haiss ge/schlech. So wirt es ein starcker, truckner / thaig.  
Und wan er also ertrucknet ist, so / schneid veine stucklin  
darauss aines / ais gross. Und macht ein schmaltz haiss [44r]  
und lasts vein kiel bachen. Und legt / nit vil in die pflanen, so  
habents weit / genug, so gend sey gar schön auff und / wer-  
dend gar hol und rogel. Und ir miests / vein imerzue umkeren  
und vein beg/isen.

*Durtenkiechlin zue machenn*

Welt irs mit lauter aieren machen, so / nempt auff ein thisch 8  
aier. Und schla/chs uber ein schons mel und macht den / thaig  
darmit an. Und würck in, biss das er / wol trucken und starck  
wirt, so streuw vein / imerzue ein mell darin. Vergest saltz  
nit. / Und schneid veine stuckilin und walts zue / dinen blet-  
lin. Und zerschneits zue 4 eck/eten bletlin und legts also ale  
uff ein / saubers bret auff ein thuech. Wan irs / gar habt, so  
macht ein schmaltz haiss und / bachts vein kiel, so bleibend  
sey vein / weiss, und kerts um. Sey sind aber best, wan / irs  
bald bacht, sie werdent sunst hert. / Welt ir ethliche aier er-  
sparen, so nempt [44v] ein <sup>a</sup>guten<sup>a</sup> leffel mit milch oder raum,  
den thaig / darmit anzuenetzen zun aieren. Die kiech/lin wer-  
dend aber nit so mar als mit / lauter aierenn. Sey seind alweg  
weich / und etwas zechers.

*Gewalte kiechlin zue machenn*

Nempt ein schöns mel und schlacht et/wan 2 aier miteinander  
ren darin. / Und klopffts darnach mer, bis ir den / thaig wol

*Strauben zue bachen*

a — a links der Zeile eingefügt, GH.

angenetzt habt, also das keine / knolen darin bleiben. Welt irs mit lauter / aieren machen, so schlacht imerzue aier / darin, biss er in rechter dine ist. Saltz in und / bachts.

Welt irs mit milch machen, so last ein / vierer werth milch in einer pfanenn / siedenn und giests ibers mel und netzt / den thaig darmit an und klofft in wol / und schlacht ein ai nach dem anderen dar/in, biss er in rechter thine ist. Ir könnt / wol ethliche aier ersparen, aber die / anderen seind die beseren.

*Ein anders bachens zue machenn*

[45r] Bacht ein pfentzlin, als wolt irs sunst / geben, allein das irs nit so wol bacht. Und / hackts klein und wolgeschmackte kreitlin / auch darunder. Und schlag 2 oder 3 raue / aier dariber und macht runde belelin mit / der kelen wie ein knöddlin. Bachts kiel im / schmaltz und macht ein sies brielin oder ein / epffelgescherb dariber. Gebts hin.

*Weise brotkiechlin zue machenn*

Reibt ein wyssbrot, darnach ir vil ma/chen welt, und schlacht auff ein thisch 3 / oder 4 aier dariber. Und wermbt ein guete / milch oder ein raum und giest auch ein wenig / darin. Und macht den thaig nit zue nass, / das ir in mit einer kelen in die pfanen / schlagen kent. Saltz in. Gewirtz mit imber, / zimet und saffra und bachts vein kiel, / so werdend sey nit delstig. Macht runde [45v] belelin darauss. Macht ein epffelige/ scherb oder sunst ein sies brielin dar/iber. Gebts uber thisch.

*Bachenn schniten zue machenn*

Nempt auff ein thisch 2 semel und / schneidend schniten als lang die semel ist / eines fingers thick und brait. Und legts / in ein geschir und klofft etwan 6 / aier und ein wenig mer milch als der / aier. Klopffs durcheinander und saltz. / Giest uber die geschnitnen semel und lasts / ein weil also sten. Und giests darnach / wider darab und wider dariber, darmit / die semel wol durch ein nass werd. Dar/nach, wans wol durch ingangen ist und / die schniten weich worden seind, so geschwel/end sey wie ein bathschwamen. So bachts / vein kiel und nit zue haiss, so werdent sey / ausen braun und gueth. Man legts um / ein kraut oder in ein schisel wie ein richt. [46r] Ir dert ein brielin dariber machen, wan / irs besunder gebt, mit siesen wein oder / legzelten. Man pfliegts nit on ein brieg / zue geben, wan mans für ein richt gibt.

Macht ein thaig mit lauter aieren wie ein / straubentaig. Saltz in. Bindend die kersenn / zusammen, etwan 8 oder 10. Bindens wol oben / an stilenn zuesamen. Stosts wol in thaig und / hebt die büchselin uber sich, so rint der thaig ga/gen den stilen hin-ab. Darnach legts in ein / haiss schmaltz, die kersten under sich. Und lasts / vein sitlich bachten, das sey vein durchziehen. / Habts darnach herauss, stelts in ein schüssel / nebend-einander. Und wans irs iber thisch / gebt, so stelt ein gestos-sen zucker darzue.

*Weichslen- oder kerssenbüchselin  
zue bachen*

Ir mögt auch wol ein thaig mit mel / und wein, auch ein wenig wasser machen / und gesaltzen und also gebachen.

[46v] Nempt auff ein thisch 3 aier und besamt / wol. Und nempt mer milch als der aier / seind. Thiends zuesamen und thiend ein / wenig ein schmaltz in ein pfendlin. Lasts / haiss werden und giest die milch und aier / darin. Lass warm werden, das ir ein finger / wol darin erleiden mögt. Nempt ein / weissmel und thiend ein leffel mit ge/rsten mel auch darin. Und giest die milch / und aier dariber und mach in an als ein dic/ker straubentaig. Klopfft in nit, woll saltz / in. Nempt ein pfanen, die darzue gemacht / sein soll, mit weiten lecheren und thiet / ein kelen vol des thaigs in die locherige / pfanen. Und hebts uber ein pfanen mit / haisen schmaltz und treibt den taig mit / dem leffel durch die pfanen vein tropf/weiss, so werdend sey vein rund und / kugelechtig wie erbisen. Wans gebachen / seind, so thiends in ein schisel. An flaisch/thagen giest ein flaischbrieg dariber [47r] und am vastag ein durch-getribne erbiss/brieg, die mit saltz und gewürtz abgemacht / sein soll, darüber.

*Bachen erbiss zue machen*

Nempt eines ais gross schmaltz in ein pf/anen. Lasts haiss werden und brent ein / kelen mit mel darin. Lasts ibernschla-genn. / Darnach giest fir ein oder 2 vierer milch / darin. Last warm werden, das ir ein finger / darin erleiden mögt. Giests darnach auff / mel und netz darmit an und schlag den / thaig wol und auff ein thisch etwan 2 oder / 3 aier darin, das ander widerumb milch, / biss er in rechter thine ist. Vergest saltz nit. / Wie doch ein strauben in der seligen dicke.

*Äpfelkiechlin, auch saluekiechlin  
zue bachen*

Ein solchen thaig macht auch, wan ir salue/kiechlin bachen welt, auch möseni model/kiechel. Alein zum modelkiechel miest ir / ein saffran darin thuen.

Die epffel schneid vein gescheibt oder rund [47v] und thin.  
Legts auff ein bret nebendein/ander, das sey vein ubertruck-  
nend. Darnach / kerts im thaig wol um und bacht im schmaltz.

Auff ein ander vorm epffelkiechlin / zue bachen. Schneid die  
epffel wie vorge/melt und macht den thaig also: Nempt / ein  
weisen wein, last in in einer pfan/en ein wenig warm oder lab  
werdenn. / Und nempt ein guets mel und giest den / wein dar-  
iber, das er angenetzt werd. Schlacht / in wol und giest imer-  
dar wein zue, biss / das er in rechter thine ist. Nempt kein aier  
/ noch milch noch waser, alein den lauterer / wein. Und saltz  
in auch ein wenig. Und / bachts wie die obgemelten kiechlen.

*Kleine schwebische kuechlin  
zue bachen*

Nimb semelmel, mach ein thaig wie / ein kints- oder milch-  
muess. Nimb ein / wenig schmaltz in ein pfanen. Giess den /  
thaig, den taig miest ir mit kalten [48r] waser anmachen, in  
die schmaltzige pfanen. / Hebs ubers feür, riers zuesamen ob  
dem / feür, das wirt wie ein birenmuess. Schlach / darnach  
aierer daran. Muess nit lang daran / brenen. Nimb den selbig,  
zeich in mit einem / bogel oder eisenlin in ein zimlich haiss  
schmal/tz, sey werdend vein kuglet in der pfane.

*Kiechlin vonn epffel  
zue machen*

Hacht saur epffel gar klein. Nim mer / als den 3. thail semel-  
mel darunder. Schl/ach aier darunder, das er nit zue thin /  
werd. Schlachs klein in ein wol haiss sch/maltz. Gibs trucken  
oder in einem suplin / oder gescherb.

*Ein aierkuechen im mörser  
zue machen*

Leins ein mörser zum feür, das er ga/ntz haiss werde. Und  
mach ein ingerie/rt von aieren. Treibs gar wol ab und / nimb  
ein wenig geriben semel und thue [48v] weinberlin darin.  
Und setz den haisenn / mörser auff ein gluert. Thue ein  
schma/ltz in den haisen mörser. Lass darin / haiss werden.  
Thue das ingeriert darin. / Thue ein haffendeckel oben dar-  
auff / mit einem glietlin, so geths hoch auff / im mörser. Man  
mues im nit zue hais / thuen. Spenlin muest am ersten in  
mor/ser legen, so bachts nit an. So es gebachen / ist, so schüt  
den mörser, so lediget es sich. / Ker den mörser uber sich, so  
welt der kuechen / auser. Schneits zue stucklin. Gibs im ein /  
suplin oder gescherb.

*Ochssenaugenn zue bachen*

Nimb ein ai, schlachs auff im ein / schisell. Saltz. Thie ein  
wenig ein mel dar/auff, inn ein pfanen ein schmaltz. Lass /

gar haiss werden. Thues darin. Bachs. Kers / um, das braun  
werd. Gibs trucken oder in / einem gescherb in epfflen.

[49r] Nim aier, uberseüts nur sovil, das / sich das weiss an-  
legt. Thues auff. Saltzs / und riers durcheinander. Stirtz das ai  
in / ein haiss schmaltz mit sampt der schal. / Bachs braun. Die  
gibt man trucken.

*Gesteirtze aier*

Nim abgezogne mandel. Stoss gar klein / in einem mörser.  
Giess imerdar ein / tröpfflin rosenwaser zue. So es nun / gantz  
wol gestosen ist, tue zimlich vil / zucker darin. Nim dan den  
zvir gebachnen / thaig, wölger thine bletlin. Thue ein halbe /  
loffel vol auff das bletle. Sturtz uberein/ander wie andere  
krepfflin. Brentzels / um und umb. Leg ietlich der krepffel /  
auff ein bapir. Schibs in ein offen. / Bachs ein wiel, nit zue  
lang. Seind / vast guet, krefftig zue esen. Ist ein / höfflich  
esenn.

*Krapffenn von mandel*

Siedend die aier, das der doter vein [49v] weich bleib. Thiets  
am spitz auff. Last aus/lauffenn, das das weiss in der schalenn  
/ bleib. Und schneidend betersil klein und / rierts under das  
gelb und saltzs. Und bachts / ein wenig im schmaltz. Last nit  
zu hert / werden. Vilts wider in die schalen. Legts / in ein  
flaischbrieg. Lass sieden, biss hert / werdenn und schelts.  
Macht ein grobs / brieglin daruber.

*Krossaier zu machen*

Nempt auff ein thisch 8 aier. Siedens / hert. Schelts und  
schneidens in der mite / voneinander und lest das gelb her-  
auss. / Zerierts vein klein. Schneidend maseran / und salue  
darunder. Gewirtz mit imber und / ein wenig zimet, safra  
auch ein wenig. / Schlacht 1 oder 2 aier auch dariber. Saltzts /  
und vast in das weiss von aierenn. / Setzt in ein panen, last  
kiel bachen. / Gebts in einem epffelgescherb oder pfeffer.

*Aier im pffefer zue machenn*

Schlag die aier, die gar frisch seind, in ein / siedends waser.  
Last sieden. Gebpts auf einer / supen oder sunst.

*Verlorne aier zu machen*

[50r] Nim guete öpfel nicht zue gross, die nit / vast saur  
seind. Schels nit. Schneid am ersten / ein bletlin herab. Höl  
den epffel eines auss, / doch das ein raufft ausen umer bleib.  
Nim erlich mandel. Stos es. Thues in die gehackte epffel, /  
darnach weinberlin. Gewürtz mit zimet und auch / zucker

*Gefilte öpfell zue machenn*

und schlach ein frisch ai daran. Fül die selb / <sup>a</sup>fü<sup>a</sup> in die epffel. Thue das bletlin wider darauff. Mach / kleini spislín, die steck darin, das das blat auff der / fül bleib. Nim dan ein schmaltz in ein weite / pfanen. Lass haiss werden. Thue ein haffendeckl / mit einer gluett darauff, also brent es sich schön. / So es nun anhebt waich zu werden und gleich / prinsen, so hebs herauss in ein schüssel. Wiltu / gernn, mach ein wenig ein sies süplin darann. / Thue wol zucker darauff. Gibs am lesten. Es ist / ein guet esen.

Piren magst gleich also machen. Siche, das sey / nicht stainig werdenn.

*Ein reindel von öpfeln*

Nempt guete epffel. Schneid die in ein [50v] haffen. Giess ein wenig siesen wein daran. / Treibs durch ein sib. Schlach aier darunder, wie / vil dich guet gedunckt. Thue ein zucker darinn. / Thue ein schmaltz in ein pfanen. Giess die epffel / darin. Thue kolen darunder und darauff. Gibs / trucken oder in einem suplin.

*Schwartz muess von epfflen  
und biren zue machen*

Nempt siess epffel. Die schneid gar zue dinen / bletlin oder speltlin <sup>b</sup>gar klein<sup>b</sup>. Bachs im haisen / schmaltz gantz braun und hacks darnach gar klein. / Thues in ein tüpfel oder pfanen. Giess siesenn / wein daran und erlich zucker. Siets ein weil, / stüps mit lindem gewürtz, seh eniss in zucker / bachten darauff. / Desgleichen magst auch von biren machen.

*Bachen küten zue machen*

Machs also: Schneid gross küten zue dinen schiben. / Thue kern und stein darauss. Legs in ein warms / schmaltz, das nit haiss sei. Las auff einem glüetlin ein stund sten, so werdends waich. Darnach / nim ein tünen taig mit wein und zucker [51r] gemacht, ziechs dardurch. Bachs also im schmaltz, das der taig gelb bleib.

*Ein guets schwartz muess  
zue machenn*

Schneid guet öpfel in ein haffen und thue / darzue ein thail der roten weichslén oder / zwessgenn, auch ein gueteil die molen vonn / einer semel. Und giess ein wein daran. Lass / also durcheinanderen wol sieden, biss es vein / waich wirt. So streichs durch ein süplin oder thuech. / Thue zucker darin und

a — a links der Zeile eingefügt, GH.

b — b Streichung, GH.



guets linds gewürtz. Las / absieden in einer pfanen. Gibs kalt oder warm.

Nim weinberlin. Klaub gar schön. Stoss gar schön / in einem mörser, das gantz kochig werden. Stos ein / rockins gebäths schnitlin daran. Treibs mit wei[n], / der sies seig, durch. Darnach so gewurtz mit lindem / gewürtz als zimet, negelin und musgat. Nim / ein waser under den wein, so du es durch/treibst. So ist es nit zue starck krancken leuten.

*Weinbersupen zue machen*

[51v] Nempt weinber. Hacks klein, stoss in ein / morser. Bäh semel, stos auch. Darnach miests / gar lang stosen. Und so es gar lang gestosen ist, so / schlags durch. Siets wider. Thue erlich zucker dar/in. Gibs kalt, aber krancken leüten soll mans / warm. Und die weinbersupen muest ir auch / wol zucker nemen. / Die weinbersuppen magst auch iber kiech/lin und andere ding geben.

*Weinbermuesslein zue machenn*

Nempt auff ein thisch 5 aier. Zerschlachs / und nimb wol 2 mal so vil gueten siesen / milchraum. Thue ein zucker darin. Saltz zue / masenn und netz ein schisel mit einem zer/lasnen schmaltz. Giess die kalten aier und raum / also kalt darein. Nim ein siedends waser in / ein haffen. Und setz die schisell verdeckt auf / den haffen, so wirt es vein vest auff denn / seiten des haffenns. So es vein vest wirt / wie ein sultz, so hat es sein gnueg und ist / ein guet lind essen.

*Schüessellmuess zue machenn*

[52r]<sup>a</sup> Nempt ein siesen milchraum in ein hafen. / Schlacht in mit einem spritel, das faimt. Hebt / den selbigen fein heraus auff ein durchschlag / oder saubers scherbel. So du nun vil faim / hast, nim 3 oder 4 bewt semelschniten. / Giess das raumel darauff, see weinber darauff / und schüt dann den faim darauff, das er hoch/hauffig sey. Es zergeth nit, wan es acht tag / steth. Gibs also dar. Wan man mit dem leffel / auff den faim greiff, so hebt eins nichts. / Ist für ofentheür ein essen, aber auff die sch/niten ist es guoth. Ir miest die milch wol / zickerenn.

*Ein schnemilch zue machen*

So nimb ein griesmel und brenss im schm[altz], / wol ein. Nim dan 8 aier auff ein thisch. / Zerschlags vein woll und nim

*Ein guet aierergiemess oder -durten*

a Fast alle Zeilen bis an den Rand und darüber hinaus geschrieben.

ein siesen / milchraum darunder und giess an den in [52v]  
 brenten griess oder mel. Seüts, das ein ticks / muess wirt. Nim  
 dan weinberlin darin. / Und nim darnach ein ander pfanen,  
 darin / ein schmaltz gehitzt sey. Darin geuss das vor/geschri-  
 ben muess. Setz auff ein zimlich glietlin / und hitz ein haffen-  
 deck. Und thues auff die / pfanen und leg auch ein glietlin  
 auff die ha/ffendeck, so wirts unden und oben schön / braun.  
 Las also langsam bachen. So du es an/richtest, so sturtz die  
 pfanen umb, so felt es fein / gantz heraus. Zuckers. Gibs dar.  
 Es mues / sunst dick sein.

*Ein gueten turten von aierenn*

Nembt auff ein tisch 8 aier. Zeschlachs / gar woll. Nim dan  
 ein siesen milchraum, / fil mehr als der aier. Den lass sieden  
 unnd / giess in under die aier. Und bren ein mel / im schmaltz  
 ongefer ein gueten leffel fol. / Giess die aier und raum in d[ie]  
 pfann, dar/in du das mel brenst. Riers wol durchein/anderen  
 und saltz. Nimb ein zucker darin. / Nimb dan ein pfann, darin  
 ein wenig schma/lz ist. Hitz, das die pfann ublich schmaltzig  
 ist. [53r]<sup>a</sup> Seüchs schmaltz auser und überstüp die / haiss  
 schmaltzig pfanen mit griess. Und geuss / dan die aier und  
 milch wie vorstet darein. / Setz empor über ein gluett und  
 mach ein / haffendeck haiss und thue ein haise achs[en] / dar-  
 auff und ein gluett und lass also sitliche[n] / bachen, so wirt es  
 unden und oben braun / und geth schon auss der pfanen. Streu  
 ein / zucker darauff.

*Ein wise sultz von vischen  
 zue machen*

Von erst nimb ein visch, ein hecht oder / was für ein visch ist.  
 Seid in ab mit we[in] / in und waser. Saltz in mit masen.  
 Nimb ma/ndelkern, die reib in einem scherben gar / wol. Dar-  
 nach schlach in mit gueten lauterem / wein durch. Dan leg die  
 visch in ein pfa/nen, zeuch in die haut am ersten ab. / Mach  
 die supen nit zue tick, das sey fein / weiss sey. Thue ein wenig  
 imberstüp dar/under und zuckers. Las einsieden, biss / gar  
 werden gesoten. Seüch die brieg ab, / biss ein wenig über-  
 schlegt. Leg die stuck [53v] auff ein schüssel. Giess die brieg  
 daran, / schepff das ubrig herab. Wilt du gold dar/auff haben  
 oder buchstaben, das magst du / auch darauf machen. Muess  
 mit hausen/blateren gesterckt werden.

a Fast alle Zeilen an den Rand und darüber hinaus geschrieben.

Macht ein aierkess. Schit in auff ein / durchschlag. Last in woll ertrucknen / oder bind in ein thuech zuesamen und / henckt es auff in ein keller, so trucknet / er dest ehe. Nempt sovil puter alls aier/kess. Riert in mit einem leffell durch- ein/anderen. Treibt es durch ein seicherle, das / zimlich weite löcher hab, in ein schisell. So / felt es herab, alls wan es maden weren. / Treibs fein auff ein heüffel. Es ist schön / und guet. Last es im keller sten, biss irs / auffsetzt. Streüt zucker darauff. Besteckts / mit bliemlen. / Ir mogt woll nur ein lauter puter/schmaltz nemen. Es wer auch guet, das / man es nun im keller oder an einem / kalten ort durchschlag, so bleib die m/aden steiff. Und wan dus auff den [54r] disch wilt geben, so streüt überzognen enes / und kuriander darauff.

*Ein madenmilch zue machen*

Nempt das weiss von 7 oder 8 aieren, zerk/lopfes gar woll. Nempt ein mass siesen / milchraum, der gantz sies seig. Giest es / under die aier. Riert es woll durcheinander. / Setz es in ein gluet. Macht es woll siess / mit zucker und riert es emssig, biss / es inn der gluet siedend wirt, als lang / als ein par aier. Thiet es darnach fom feür / oder gluet und riet es so lang, biss es gar / woll erkaltet ist. Giest es in ein schusell. / Setz in kheller. Last kaltt werden, so gestet / sie. Wan ir es zue heiss giest, so wirt sy ruft / und gewint ein haut. Wan aber der milch/raum nit gerecht ist oder das es zue din wollt / sein, so nempt ein wenig krafftmeil. Stost / es klein und riert es in die milch. Dirft / es nit siedend. Man merckt es nit, so schat / es nit. Unnd sterckt sy fein. Wan irs auff den / tisch wellt tragen, so besteckt sy mit maseran / unnd anderen schönen ploumen.

*Ein gesultzte milch zue machen*

[54v] Item so nempt auff ein disch 12 aier. / Unnd nempt ein seitlin milchraum und / klofft sey woll durcheinander. / Unnd thuo einer haselnuss gross sch/maltz in ein pflanen und last es zerghen. / Und thuo die aier und milchraum darin. / Und thiet zucker darin, saltz ein wenig. / Thiet gluet unden und oben darauff und / last vein gemechlich bachten biss praun / wirt. Legs daranch auff ein deller. / Legts zu einem pratens.

*Ein brätne milch zue machen*

Nempt ein kütenlatwergen. Zertreibs / mit einem siesen wein. Thiet es darnach / in ein sauberen heffelin. Giest auch ein / wenig waser daran, das es nit zue starck / sey vom wein. Reibt auch ein wenig letzelten. / Rest in im schmaltz. Giest in auch in die [55r] kütenlatwergen. Gewürtz mit zimetbulfer. / Mach

*Ain kütenlatwergenmuess zue machen*

es auch woll sies mit zucker. Unnd / setzt es inn ein gluett  
unnd last es ein stund / darin kochen. Ir mogt auch woll ziwe-  
ben darin / thuon, wan ir welt. Und gebt es warm auff / den  
thisch unnd richts in ein zinschisell an. Ist / auch ein gutt  
miessell vür krancke personen. / Aber nempt nur den halben  
thaill wein, / wan irs vür die kranckhen machen wellt.

*Ein mandelmuess zue machen*

Nembt auff ein thisch 3 fierdling mandel. / Stost sey woll  
klein unnd nempt den halben / thaill. Mach ein anderthalb  
mass milch mit / einem frischen brunenwasser. Thiet sey inn /  
ein neüwen glasierten haffen, der auch ein / anderhalb mass  
fasst. Giess die mandelmilch / darin. Setz den haffen mit der  
milch in ein / gluett. Unnd wan sie anhebt zue sieden, so / thiet  
die ander gestosnen mandel darin. Last / sie kochen, biss ein  
dicks muess darauss wirt. [55v] Mach es woll siess mit zuc-  
ker. Es bedarf / so lanng siedens alls ein dicken reiss. Und /  
muess auch so tick sein. Gebt es warm auf / den thisch und  
richts in ein zinschisel an.

*Aein spendlingmuess  
zue machenn*

Item nempt die spendling, wan sey / woll zeitig seindt. Giest  
ein wenig waser / darein. Last sieden, das die kern her-  
auss/fallen. Waicht gebëths brot im wein. Treib / die spend-  
ling und das brot mit einem / gueten wein durch ein durch-  
schlag. Thiet / henig darin und zimetbulffer. Last sieden / in  
einem haffen wie ein anders muess. / Mogt den zimet woll  
erst darin thuen, / wan irs anrichten wellt.

*Ein rots muess von erdpör  
zue machen*

Nempt erdpör, ein wenig gepets semel[56r]schnitten. Nempt  
ein gueten siesen wein / unnd waicht das brot darinen. Wan es  
woll / waich ist, so treibts durch ein durchschlag mit / sampt  
den erdpören. Thiets in ein schisell. / Wan irs auff den thisch  
wellt tragen, so / seth zucker darauff.

*Ein pirenmuess zue machen*

Nempt die biren, siet sey in einem laut/eren wein. Thiet ein  
kersen saltzen darin. Treibs / durch ein durchschlag. Macht es  
siess mit henig / oder mit zucker. Thiet zimetbulffer und ein  
/ wenig negelin darinn. Thiet es wider in haffenn. / Last es  
sieden unnd brendt ein haiss schmaltz / darin. Ir mögt auch  
woll auch ein geriben semel / <sup>a</sup>ein wenig<sup>a</sup> darin thuen. Wan irs  
an wellt richten, so streit / weinber und ziweben darauff und

a — a links der Zeile eingefügt, GH.

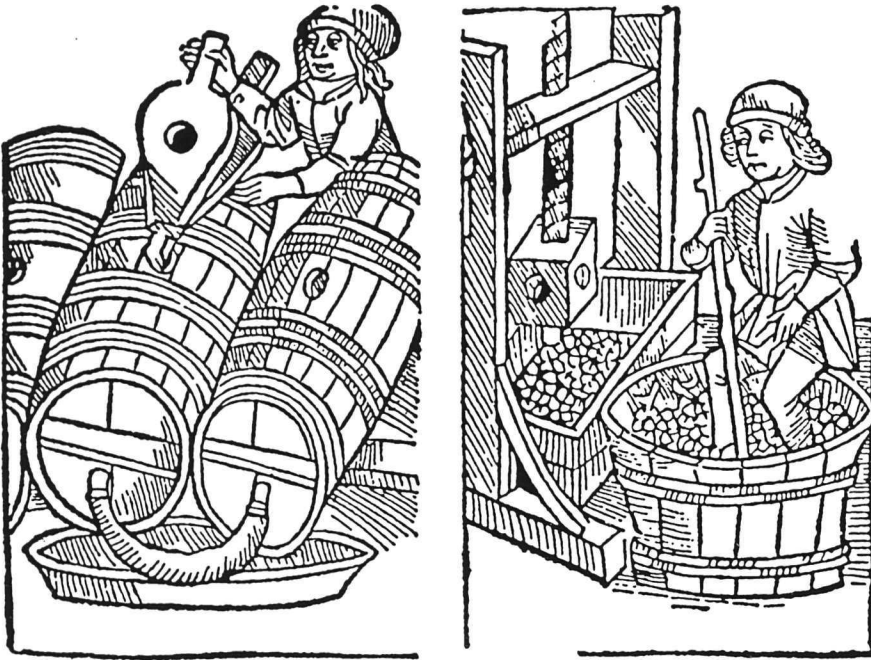


Abbildung 20

ethlich gesch/elldte mandel. Steckt sey rings um auff das /  
muess. Ist auch ein guet muess für die kran/cken leüt.

[56v] Nempt das pret von rauenn visch, es sey / was es woll  
für ein visch. Stosts vast / woll in einem mörser. Treibs durch  
ein / durchschlag mit guetem wein unnd / nimb ein wenig  
schmaltz. Rest ein schöns / mell darin. Giests an den durchge-  
schlagen / visch. Thiet imber unnd zimetbulffer / und mach es  
gelb. Und thiet zucker dar/in. Last undereinander sieden.

*Ein vischmuess zue machen*

Nempt auff ein thisch 12 aier und so/vill waser, alls der aier  
seindt. Unnd / nembt ein guet mell. Mach ein taig wie / sunst  
ein straubenthaig. Thiet in in / ein secklin. Und legs in ein  
siedens wasser / und last in sieden. Und wan er ein halbe / 1/4  
stundt gesoten hat, so thue das seck/lin auff. Und greiff mit  
den fingeren in / den taig, ob er starck genueg ist zum schnie-  
den. / Wan er noch waich ist, so leg in wider hinein. / Last in  
sieden, biss ir mit einem finger dar[57r]inn stecken könnt.  
Darnach thue in heraus / auss dem secklin. Und schneid in,  
wie man ab / einer semell schneit, die man bachen will. Und /

*Guete sackkiechlin zue machenn*

schneidt in in der mite ein wenig vonein/ander, so klieben sey fein auff, wan manss / bacht. Und legts in ein schmaltz, das nit zue / haiss ist. Unnd rütell die pfannen woll, so / klieben sey fein gemach auff. Bach sey langsam. / Der sack soll oben weit sein unnd unnden / eng, so fellet der taig fein gantz heraus. Und / wan dus auff wilt setzen, so streüw ein / zuckher darauff.

*Weisse streiblin zue machen*

Erstlich so nimb das weiss von 12 aieren und / thue den doter darvon. Und nimb ein lefel / voll wasser und ein schens weissmell / und mach den taig damit an. Riirt in / woll, das er fein glat werde. Thue zuckher / in den thaig, das er woll siess werde. / Mach in diner dan sunst ein straubentaig. / Nimb ein heffelin, mach 5 oder 6 lecher dar/ein. Und wan ir wellt anheben zue bachen, [57v] so thiet allemall ein leffel foll taig / in das heffelin. Und last in das haiss / schmaltz lauffen, alls weit die pfann / ist, ringss herumb umb die pfanen. / Die pfan muess zimlich gross und / weit sein.

Sie miesen nit so dick sein alls sunst / gemeine strauben. Und nim ein hafen, / der 3 finger woll breit sey. Und der / hafen muess auswendig ein rugten / haben oder gebogen sein, das man das / bachens dariber biegen kent. Ker es / mit dem schifelin umb und nim / es dan heraus, wan es gebachen ist. / Und wan du es heraus nimbst, so greif / mit der handt aufs schifelin, bies das es / schier zuesamengangen ist. Und setz / es auff ein brot eins nach dem an/deren. Und wan das schmaltz zue heiss / wirt, so thiedt die pfan herab, das sey / nit braun werden. Und setz den alw/egen 2 nebeneinander in ein schisel / nach der höchē. Und wan du die schisel / foll gesetzt hast, so streüw ein zucker / daruber. Gibss uber thisch.

*Auff ein andere weiss  
weisse strauben zue machenn*

[58r] Nembt ein guet mell, thiet es in ein / schisell. Macht den thaig an mit dem / weissen von aieren. Saltz in ein wenig und / thiedt zucker darin. Giest auch ein wenig rossen/wasser darin, das der thaig darvon schmecke. / Und bacht die streiblein, das sey fein weiss / bleibenn. Darnach krimbt sey wie holle / hupen. Darnach setz in ein schisell und streüw / ein zuckher darauff.

*Gefüllt oblat mit feigen  
und weinberlin zue machen*

Nembt die weinberlin und feigen, stest / sey woll klein. Und wan irs gestosen habt, / thiet sie inn ein schisell. Und thuet zimet und / negelein, auch ein wenig pfefferpulffer. / Riirt es

woll undereineranderen. Und nimb / scheiblige oblat, streich die gestossnen feigen / und weinber darauff. Und leg auch ein oblat / oben darauff. Streich sey nit zue tick auff. [58v] Schneidt sey rundt und mach ein taig / mit lauter aieren. Nempt ein schens / weissmell. Schlagt ein ay nach dem ande/ren darein, biss das er wirrt wie ein schni/ten thaig. Gilbt in woll. Ziecht die gesch/nidtnen oblat fein gemechlich herdurch, / das sey taigig seindt. Legt sey darnach in / ein haiss schmaltz. Last sie fein gemechlich / bachen, das sey nit zue praun werden. Thue / sey darnach heraus. Leg sy in ein steichpf/anen. Und wan du sy auff den thisch wilt / gebenn, so leg sey in ein schüssel und see oder / streüwe zuckher darauff. Gebt sey warm / auff den thisch. Ir mogt auch woll ein / zuckher darin thuen in die feigen unnd / weinber, wan ir gern wellt.

Nempt ein weissen kirbis, der nach / kein kern hat. Scheldt inn, schneid in / scheiblig und alls tick alls ein messer/ruggen. Nempt ein schens weissmell, / mach ein taiglin. Nempt das gelb [59r] vonn aieren. Thiet das weiss darvon und / macht denn thaig darmit an. Klopft in woll, / bis ir die knollen woll zertriben habt und / zuckhert in woll. Der taig soll in der ticke / sein wie zun salfeykiechel. Nembt die / scheiblingen kirbis, legt eins nach dem anderen / in thaig und pacht sey fein nacheinanderen / heraus. Ir solt nit uber 2 in die pfanen / legen, dan sey seindt gross. Bacht sey langsam. / Giest mit dem faimlefel das haiss schmaltz / darauff, so lauffen sey fein auff und werden / schen. Bacht sey fein gelblet. Und wan sey / gebachen seindt, so legt sie in ein warm tuech, / so sitzendt sey nit. Wan irs an wellt / richten, so legts auff ein zinblat auffein/anderen und streit zuckher dariber. Gebts / warm auff den thisch.

*Ein anders pachens auss kirbes*

Nempt den kirbis, schelt in. Schneid in zue / preiten stucken. Lass sie ein sudt in ein/em gesaltznem wasser thuen. Thue sey dar/nach heraus. Leg sey auf ein preth, das das [59v] wasser darvon lauff. Und legt sey dar/nach in ein schens weissmell. Welg sy / darin um und mach ein schmaltz haiss. Leg / die melligen kirbis darin. Pacht sey, das / sey gelblet seindt. Thue sey darnach her/auss. Und leg sey in ein schissell und streü / zuckher darauff. Gebts warm auff den / thisch. Die wyssen seindt am besten / zue bachen.

*Bachen kirbis zue machen*

*Sprützenkiechlin zue bachenn*

Nempt ein seidlein milch, die guet sey / auff ein thisch. Thue eins gueten <sup>a</sup>ay<sup>a</sup> / <sup>b</sup>halben ay<sup>b</sup> gross schmaltz darin. Last siedn in einer / pfanen. So es sieth, so riert ein schens / weissmell darin, allsvill ir hinein / kündt bringen. Trucknet in woll ab ob / dem feür. Legt aier in ein warm wasser, / das woll warm sey. Schlagt ir eins nach / dem anderen darein, biss sich der taig / ehrgibt. Aber der taig muess stercker / sein alls zue den prandt kiechel. Saltz / in. Ie bass er gearbeit ist, ie besser [60r] und schener sey werden. Thiedt in in die spr/ützenn. Pacht sey nit zue haiss, auch nit zue / kalt. Und wan sey gebachen seindt, so legt / sey auff ein zinblat und bestreut sey wol / mit zuckher.

*Schaubhietlin zu bachenn*

Nempt auff ein thisch 9 aierdoter / und ein wenig mer milchraum / weder die 9 aierdoter seindt und ein / gueten knollen schmaltz. Und klopf die / aier und milchraum woll undereinander. / Und lass das schmaltz ein wenig zergenn / und schüts in die aier und milchraum. Dar/nach rier ein schenss mell dar ein und mach / den thaig wie zun hassenerlin. Und prich / precklin herab alls ein welsche nuss und / welgs din auss und scheiblig und leg sey / in ein geschir. Wan du sey bachenn wilt, / so leg der pletlin uber ein eisenleffel, / der thieff sey. Und thue den leffell mit / sampt dem bletlin in ein haiss schmaltz, / das doch nit zue haiss sey, so gewinen sey [60v] ein form wie ein hietlein. Und kert / sey bald um, ehe das sey braun werden. / Und thue sey herauss und richts fein / einss auff das ander in ein zinplat. / Wan irs auff den thisch wellt geben, / so seth zucker darauff. Sey seind auch / uber 7 tag guet zue essen.

*Weiss bachens auss oblat  
zue machen*

Nempt ein fierdling mandel. Stest sey gar klein, / biss das sey elig wellendt werden. Thiets / in ein schiesel oder in ein kerlin. Und thiet / ein rossenwasser darein, das die mandel / darvon schmecken. Rierts mit einem leffel / woll durcheinander und thiet ein zuckher / darein. Und nimb ein oblat und streich / die gestosnen mandell thin darauff. Und / nimb darnach ein anders oblat und legs / oben darauff und schneidts nach lengss. / Und nimb 8 aier und klopf sey woll / und leg die schniten oblaten darein. / Ker sey fein umb in den aierern.

a — a Streichung, GH.

b — b links der Zeile eingefügt, GH.



Bach [61r] sey kiell ab. Und wan irs einmall habt / ins  
schmaltz gethan, und so nempt sey wider / heraus und kert  
sey widerumb in aieren / umb. Und pacht sey darnach an die  
stat. / Sey werden fein kieff darvon oder keüff. Gebt / sey  
warm auff den tisch für ein bachens. Sech / zuckher darauff.  
Ist auch ein guets pachens / für kranckhen leüt.

Nembt ein schens weissmell. Macht ein / thaig mit kaltem  
wasser alls wie ein stra/bentaig. Saltz in. Thue ein wenig  
schmaltz in ein / pfanen. Macht es haiss. Schüdt den thaig  
dar/ein. Riirt in und trucknet in woll ab auff / dem feür. Und  
wan er zue faist wer worden, / so nempt ein guets schens mell  
ein wenig, / riirt es auch darein ob dem feür. Leg aier / in ein  
warm wasser. Schlach ie eins nach / dem anderen darein, biss  
er sich ergibt. / Arbeit in woll bey der werme. Schlacht ni/mer  
uber ein aey in thaig, biss ir das ander [61v] woll hineinge-  
riert habt. Macht in in / der thicke wie ein starcks oder schens  
/ ticks muess. Legt sey mit einem leffel, / der klein ist, oder  
mit einem schareisen/lein inss schmaltz, das aber das  
schmaltz / nit zue haiss sey. Bachts langsam, behalt / den  
thaig bey der werme. Und wan / sey gebachen seindt, so leg  
sey in ein / durchschlag, das sey abtrucknen. Dar/nach, wan  
irs auff den thisch wellt / geben, so legt sey auff ein zinplat  
auff/einanderen. Iberstreüt sey mit zuckher.

*Prandt kiehell zue machenn*

Nempt biren, allsvill ir bederfft / zue einer pasteten. Scheldt  
sey und schw/embt sey in einem schmaltz, biss das sey /  
braun werden. Schelt auch ein 2 küten / darzue. Schneidt sey  
zue 4 taill. Schwembt / sey auch mit den piren. Thiets darnach  
/ in ein heffelin. Giest ein gesotnen wein [62r] darann, auch  
ein wenig ein wasser. Lasts / in einer gluet preglen, bis das  
sey ein ti/cks brielin machen. Thue imber und negeli / und zi-  
metbulffer und weinberlin, ziweben / darein. Ir meggt auch  
woll die piren mit neg/elin bestecken. Und thiedt sey in den  
pasteten/haffen und giest die uberige prieg daran. Last / an  
die stat bachenn.

*Ein andere pirennpasteten  
zue machen*

Nempt den nierbraten, wie ehr ab der / metzt kumbt. Thiedt  
das zech darvon. Saltz / in woll. Macht ein runden pasteten-  
ha/ffen. Leg salfey und rossenmarin unden / ann boden und  
ethlich schnitlin speck. Und / leg den praten oben darauff.  
Und gew/irtz in mit imber und pfeffer, zimet und / negelin,  
auch ein wenig ein musgatblie. Und / leg mer salfey und ros-

*Ein nierpratenpasteten  
zue machen*

senmarin darauff [62v] und geschnitten speck. Mach den ha-  
fen / zue und setz in in ein pastetenoffen, / der zimlich warm  
sey. Er bedarff woll / bachens. Schoudt darzue, ob er brieg  
hab. / Ehr gibt auch woll von im selbst ein / brieg. Wan im  
aber zue haiss im ofen / beschicht, so miest ir ein brig geben /  
wie oben gemelter hienerpasteten.

*Auff einn andere form ein birendurten  
zue machenn*

Nempt die piren, scheldt sey, schneidt / die butzen und stein  
herauss und schwe/mbt sey, biss das sey braun werden.  
Nem/bt auch ein 3 küten darunder. Thiet / in gleich wie von  
biren gesagt ist. Und / thiedt sey in ein haffen, biren und küd-  
ten, / nachdem sey geschwembt seindt. Nembt / 2 thaill wein  
und den 1/3 taill wasser. / Giest es an die piren. Thuet negeli,  
[63r] imber und zimetpulffer und zuckher oder / henig darein.  
Last es in einer gluett de/mpffen. Nimb sey darnach herauss  
und reib / sey zu einem muess in einem mersser. / Mach ein  
durdtenheffelin. Streich die piren / darauff. Sehe weinberlin  
darauff. Macht ein / bletlein darüber. Zerschneits fein unnd /  
pach in fein sitlichen. Gebt in warm auff / den thisch.

*Ein weissen aierdurten  
zue machenn*

Item nembt das weiss von 10 aieren / und klopf sie woll mit  
einem rossen/wasser. Darnach so thue zimet und imber/bul-  
ffer und zuckher darein. Und nimb / mandel, zerstes sey gar  
klein. Und thue es in / das weiss von aieren und mach es zue-  
samen, / das ein feins taiglin darauss wirt. Und / thue es dar-  
nach in ein durtenpfendlin. / Thue ein gluett unden und oben  
darauff. [63v] Last in fein gemechlichen bachen. Schouw /  
offt darzue, das er nit anbrin. Gebt in / warm auff den thisch.

*Ein andere mandelldurten  
zue machen*

Nempt dan mandel, sovill ir bederfft / zue einer durten. Stost  
sie woll klein, / biss das sie ölig werden. Stost auch zi-  
met/kernn darunder. Nimb das weiss von 6 / aieren und ros-  
senwasser. Rier es woll / undereinander. Macht ein bletlin  
und stre/icht die gestosnen mandell darauff. Und / bestreiw  
in gar woll mit zuckher auff / den durten und pacht in fein  
kiell. Ir / mögt auch krepfflin auss solcher materi / machenn  
und im schmaltz kiell abbachen.

*Ein ander mandelldurten  
zue machen*

Nembt ein fierdling mandell und stes / sey gar klein. Darnach  
so nimb die mandel [64r] halb und mach ein quertlin milch  
dar/auss mit einem frischen prunenwasser. / Darnach so nimb  
15 aierdoter und klopf / sey under die mandelmilch gar woll. /  
Darnach so nimb die ubrigen gestosnen / mandell und ein

halben leffell foll zuck/er und rier es woll undereinander.  
 Dar/nach so nimb ein frischen puter in ein / pfanen und lass es  
 in der pfanen herumb/lauffen. Und giest die aier und milch  
 darin / und lass es sieden, biss es also thick wirt / alls ein  
 schens muess. Darnach so streich / es auff ein bletlin und lass  
 woll erwar/men in der durtenpfanen. Darnach so / thue ein  
 wenig puterschmaltz darauff. / Und wan das schmaltz darauff  
 zergangen / ist, so seche woll mit zuckher darauff. Dan, / wan  
 man vill zuckher in die aier thuet, / so wirt er grien darvon.

Item nimb ein gaufel foll mandel [64v] oder ein guete grose  
 handt voll. Stos sei / gar klein und giest ein rossenwasser / ein  
 wenig darein. Wan es klein gestosen / ist, so thue ein wenig  
 weinberlin oder zi/weben oder zuckher, wass ir wellt, darin. /  
 Darnach so streich es auff ein bletlin. / So es auffgestrichen  
 ist, so nimb das gelb / von einem aey und iberstreich in damit.  
 / Und so er halb gebachen ist, so seche in / woll mit zuckher  
 an. Bespreng in mit ro/ssenwasser. Darnach so lass in genug /  
 bachenn. Mach das bletlin thin. Und die / fill soll uber ein  
 zwerhen finger nit / dick sein auffgestrichen.

*Wider ein mandelldurten*

Nempt 3 fierdling mandell und stos sei / gar klein. Darnach  
 nimb von 7 aieren / das weiss und rieress woll darein unnd / ein  
 gueten leffell foll mit milch und / ein leffell voll rossenwas-  
 ser. Und thue [65r] zimlich zuckher darein. Und rier es woll /  
 under die mandell und streich es auff ein / bletlin. Und thue  
 ein wenig ein frischenn / puter darein. Und wan er schier ge-  
 bachen / ist, so beseche in woll mit zucker und spr/eng wider  
 rossenwasser darauff, das er / uberall nass seig. Und lass in  
 also bachen, / bis er thrucken wirt.

*Noch ein mandelldurten*

Nimb 4 aierdodter und das weiss / nit und ein wenig geribens  
 weissbrot. / Und nimb die mandell und stos sey klein. / Und  
 thue lafendell und rossenwasser / darein und auch ein wenig  
 frischen puter, / auch zimet und zuckher. Fils in ein dur-  
 ten/bletlin wie doch die anderen durten.

*Mer ein mandelldurten  
 zue machen*

[65v] Item so stos henenpret und mandel/kern und ein wenig  
 semellbrosem. / Threibs durch ein siblein oder seichlin mit /  
 einer gueten henenprie. Du magst / auch woll gestosen mus-  
 gatblie und zimet/bulffer darein thun. Es ist auch keinem /  
 kranckhen ungesund. Du kannst auch / woll mieslin auss sol-  
 chem gestosens / machen.

*Ein zerstossens zue machenn*

*Ain anders zerstossens  
von veglen zue machen*

Item nembt bechemle oder cramet/fegeß oder brostel. Die weid sauber auss / und prat sey ein wenig, das sey fein im / safft sein. Stost die pratnen fegeß und / nimb das bredt von einer henen, wan du / es haben magst. Ist auch guet. Hastu das / henenpredt nit, so seindt die vegel allein / guet. Treib sey durch wie ein anders zer/stossens mit einer henenprie. Thue ein / wenig musgatblie, zimetpulver und gilbs [66r] ein wenig. Es ist ein gesundts zerstossens, / wan ein mensch kranck ist.

*Ein cappaunsuppen zue machen*

Item willtu ein guete cappaunsuppen / für ein krancken geben, so thue ein halb stundt / zuvor, ehe du sey zue essen willt geben, / eines fingers lang ein zimet rerlin darin. / Sey wirt gar krefftig darvon und wolgesch/mack.

*Ain druckne suppen zue machen*

Nembt auff ein thisch ein regell oder 2, / darnach sey gross seindt. Schneidt schniten / darauss. Beeth sey. Und klaub weinberlin / sauber und wesch sey woll. Nimb ein seidel / wein, thues in ein pfanen und last sieden. / Saltz ein wenig. Thue ein bachschmaltz ein / wenig darein und zuckher es woll, das woll [66v] siess seig. Und sehe die weinberlin unden / an boden in die schisell und leg ein / wenig schnitlin darauff. Darnach sehe / mer weinberlin darauff und giest den / siedenden wein dariber. Decks zue und / las intrucknen. Giess ein haiss schmaltz / dariber. Und wan es ingetrucknet ist, so / gebts auff den thisch. Es ist ein guete / suppen an einem fastag.

*Ein kessupen zue machen*

Nembt ein schmaltz eines kleinen ay / gross. Prendt ein mell darein und schnei/dt den kess zue dinen pletlin. Und giest / ein wasser in die pfanen zue dem gebrenten / mell und thiedt den kess auch darzue. Lasts / woll sieden. Rierts, das nit anbrin. Und / wan die beste krafft vom kess ins wasser / komen ist, so giests durch ein engs seigpfe/ndlin. Wan ir vermaint, das nach etwas / guets im kes seig, so giest wider ein [67r] anders wasser dariber und rierts wider / und giests zum anderen kesswasser. Den kess/zellten thieth hinweck und last die abgetr/iben supen sieden. Und baldt darvor, ehe / irss an wellt richten, so giest ein schissell / mit milch oder milchraum daran, was ir / dan habt. Und versuechts am saltz. Ist der kess / gesaltzen, so bedarff die supen desto weniger. / Richts darnach uber ein gebeets brot ann. / Wan der kess guet ist, so wirt die supen / desto besser.

Schneidt die rieben zu dinen schniten / und lasts ein stundt in einem gesaltznen / wasser sieden. Und wan irs wellt an/richten, so schneidt grose procken semell. Die / werfft in haffen zun rieben. Lasts we/ich werden. Ziechts baldt wider herauss. / Legts in ein schissell am boden und die / rieben dar auff. Giest ein haiss schmaltz dar/iber, das woll faist werde.

*Ein riebensuppen zue machen*

[67v] Briedt die ganss von federen und mach / ein füll darein mit küten oder piren / und kesten, auch ein zwiffell geschellt, / klein geschniten, in einem schmaltz ge/rest und aier dariber geschlagen und die / küten oder piren und kesten darzue / genommen. Und gewürtz mit imber und / zimetbulffer und in die ganss gefilt / und an spiss gesteckt und gebratenn. / Setz ein pratpfanen darunder, das das / schmaltz darein trieff. Solches schmaltz ist / guet, ein ganssuppen darvon zue / machen oder rieben und kraut darmit / faist zue machen. / Die ganssuppen macht also: Nembt ein / guete milch. Lass sieden. Giest ein kellen / voll genschmaltz darein unnd wein/berlin, auch zuckher. Giest uber gebeet / semellschniten. Gibs hin uber thisch.

*Gebratne gennss zue kochenn*



Abbildung 21

[68r] Nembt gesoten henen oder capponen. Ehr/klaubs das pretig flaisch darvon, stoss klein / im mersser. Thiet ein wenig ein weissbrot / darunder. Streichs durch ein thuech mit einer / henenbrie oder flaischbrie. Thiet auch ein / wenig ein wein darunder, wan irs gern / saur wellt haben. Und thiet ein wenig / imber und ein safran. Und last sieden / alls lang alls

*Ein gestossens von capponen oder henen*

ein par aier. Richts uber gebeeth / schniten. Gebts für ein suppen.

So megt irs auch woll auff folgende / weiss machen: Nembt das henenpret / und stos geschelte mandell darunder. Treibs / darnach mit flaischbrie durch wie das ander. / Ir derfft aber kein safran darein thuen, / alein imberbuler. Solches supplin ist einem / krancken menschen zue geben und bleibt / fein weiss. Solche süplin braucht man auch, [68v] das man mieslin darauss macht, sonder/lich wan eins kranck ist. Sey sterccken / vast und krefftigen woll. Nembt ein / schmaltz und prent ein mell darinen, so/vill ir sunst zue einem muess haben / wellt. Und giest darnach das gestosen sup/lin darein. Lasts sieden, so wirts ein feins / mieslin. Vergest saltz nit.

*Fürhass uber iung genss, hasen  
oder wildpret zue machen*

Nembt geribne regell 3 oder 4. Rest / sey in einem schmaltz in einer pfanen. / Giest das bluet vom hassen daran sambt / der flaischbrieg. Last es miteinander / sieden. Thuet es darnach in ein haffen. / Thuet imber und phefer und ein guet / theill negelipulffer daran. Wellt ir / es guet haben, so thuet ein geribnen / legzelten auch daran. Macht es mit essig [69r] fein zengert. Thiet henig auch daran. / Last es ein stundt oder auch anderhalbe sieden. / Ihe lenger er sieth, ie beser er wirt. Spart / das schmaltz nit.

*Wildpredt zu einem ziseindell  
schwartz oder gelbe brie zue machen*

Nembt die prust von einem hirschen oder / sunst ein guet pretig stuckh. Siedt es alls / ein rindflaisch. Wan es gesoten ist, so thiets / auss der brie. Legt es in ein pratpfanen oder / sunst in ein pfanen. Thuet schmaltz darein / ein zwerchen fingers thieff. Last es haiss we/rden. Aber ein bachschmaltz ist beser, das lass nur / zergen. Legt das wildpret darein. Schirt ein / guet darunder. Lass es fein rösch werden. / Kert es auff all

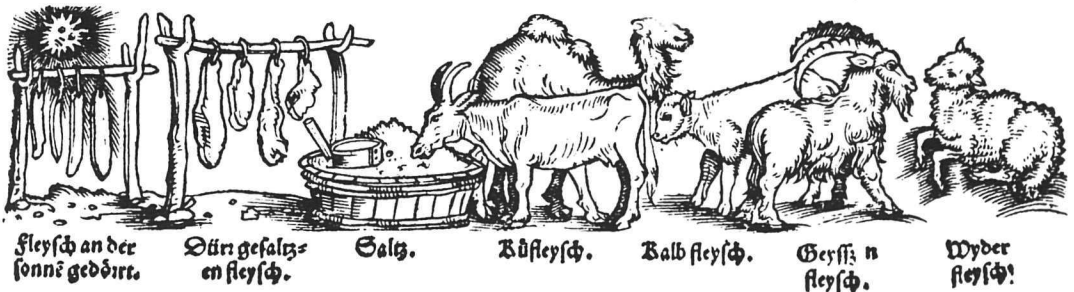


Abbildung 22

seiten. Wan es uberall resch / ist und safftig, richt das ziseindell oder priel/en dariber. Gebt es zum voressen. Ir megt / ein lendtpraten von einem oxen oder ander [69v] wildtpret pretlin spicken und also sie/den, aber ein wenig essig darunder gen/omen und also gesoten. Darnach abgebre/nnt im schmaltz wie obgemellt. Es wirt / mirber, weder wan es am spis gebraten / wirt.

Im sumer, wan das flaisch oder wildt/pret nit gernn bleibt, das es bald schme/cket wirt, so nembt das flaisch oder wildbret, / das ir sunst praten wellt, besprengt / es mit saltz, last es uber nacht darin lygen. / Thuet es in ein haffen auffeinanderen. / Nembt halb wein und essig oder essig und wa/sser. Giest es dariber. Deckht es sauber zue, / das kein mucken darein möge. Setz es in / ein keller an ein ort, das die sun nit / daran scheint. Es bleibt 14 tag also guet, / wirt fein mirb. Auch die hufstuck also ge/baist gibt ein guet gedempfft praten. / Giest ein wasser daran und zwiffell da/rin geschniten. Habt ir biren, so legt / sie auch darzue.

[ F. 70 - 72 fehlen]

[73r]<sup>a</sup> in sieden, das ehr lindt wirt. Darnach giest ein / essig darein, das es zengert werdt. Thuet safran, / phefer und negebilfulfer darein. Deckt es zue. / Last es miteinander sieden. Macht nit zue/vill supen daran. Giest auch den essig nit daran, / biss der zwiffell gesoten ist. Er wirt sunst nimer / lindt. Wan ir aber ubereildt wurd, so rest dem / zwiffell im schmaltz, das er lindt wirt. Giest / an die supen, so wirt es baldt fertig, sonderlich / an das kalbflaisch. Das macht on des kein / faiste suppen nit.

Schaffflaisch in weintrauben an herbst. Siedt / es alls sunst. Last sieden biss auff ein halbe / stundt. Ehe ir anrichten wellt, giest die brieg halb / darvon. Schepfft das faist wider an das

a Links der Folierung ist die Jahreszahl 1670 (Bleistift) und die Signatur 13.322 (blaue Tinte) angebracht, AH. Die Handschrift aus dem 20. Jahrhundert ist dem Inventarisator Uli Rotach zuzuordnen. Die herausgerissenen Seiten wurden nachträglich wieder eingefügt. Dies gilt für die Folia 73 und 74 (vgl. dazu die Handschriftenbeschreibung). Uli Rotach hat verschiedene Worte und Wortgruppen mit Bleistift unterstrichen. Die Folia sind teilweise durchlöchert.

flaisch. / Nembt saur oder unzeitige weintrauben 2 / oder 3, darnach sey gross seindt, auff ein thisch. / Rupffts ab, last an dem flaisch sieden. Thuet / phefer, imber und negelibulfer darein. Wan / ir gest habt, so schneidt 2 lemoni auch dar/ein und ein wenig musgatblie oder musgat/nuss. Decht es zue. Last es in einer gluet ein [73v] halbe stund sieden. Richt es an. Es wirt / fein zengert und guet. Nembt der trauben / am ersten nit allsvill als woll in dem / herbst.

Wan ir ochsenflaisch oder rindtflaisch / habt, das kein guete supen gibt, so zerkl/opfft ein gantze imberzechen oder ein stückel, / darnach der suppen vill ist. Legt es in die / supen, so wirt sey wollgeschmack darvon. / Wan die suppen gesoten ist, so hebt das stü/ckell auff. Legt es ein andermall wider ein. / Ir mecht es woll 3 mall einlegen, ehe si / aussieith. Ir mögt sey zue einer henen / auch woll legen.

Wan aber ein flaisch angelofen ist, das es / schmeckt, wasch es sauber auss 2 oder 3 waser. / Las es nit lang im wasser liegen. Setzt es zue. / Wan es anfacht zue faimen, so nembt ein / guete handvoll saltz. Legt es ausen umb / den haffen gegen dem für. Und schüt / ein guete gluedt an das saltz, das doch die / gluet das saltz nit anrier. Es nimbt [74r] den besen geschmackhen vast hinweckh. Ir / megt auch woll peterlinwurzen darbey / sieden.

Kalbflaisch oder schafffleisch im kren. Schneidt / den kren klein uber zwerch. Stos in in einem / mörser (er wurt sunst faseret). Ein klein handt/voll abgezogen mandellkern darunder gest/osen. Giest ein flaischbrieg daran, das es in der / dick werdt wie ein dicks zerfarens ongefär. / Giest die ander brieg alle darab. Thuet ein we/nig pheferbulfer auch darein. Schit den / kren also daran. Last es an einer warmen stat / sten aber nimer sieden. Ir möcht es auch woll / erst uber das flaisch gießen, wan ir es angericht / habt. Nembt auff ein thisch ein guetes gross / essigschisell voll gestosenn kren. Darnach macht / in alls obgemellt.

Also mecht ir auch henen oder hiener einmachen / zum foreßen. Aber es soll 2 thaill oder mer man/dellkern sein und nur der 3. thaill kren. Und [74v] wan die pri[eg] faist ist, so ist sey





Abbildung 23

dester beser. / Und wan [ir]<sup>a</sup> anrichten wellt, so streit zimet/bulfer darauff. Ist auch guet für krancke / leüth. Aber ein wenig mit zucker siess gem/acht und gar wenig kren genommen, das es / nit zue ress sey, wan dus für krancke / willt geben.

Die derm nembt, darein man die leber/wirst macht. Wast sey sauber, legt sey in ein / sauber geschir. Werfft ein guete handt/voll saltz darauff. Last uber nacht darinen / ligen. Wast darnach sauber auss dem saltz. / Nembt 4 lib schweins-, 4 lib rinderes / flaisch, 9 lot saltz. Hackt es klein. Nembt / 3 lot phefer ein wenig zerkenirst, 2 lib / speck gewirfflet geschnitten und klein / gehackt. Und thue es alls undereinander / und auff das hertist in den darm gef/ast. Besprengs mit saltz, last sey uber nacht / darin ligen. Henckts auff fur den ofenn. [75r] Last ausstrucknen. Behallt dan also.

*Sallatwirst zue machen*

Nembt kutelfleck. Schneidt sey klain / wie rueben. Thuet sey in ein haffen. Nembt / ein guete handtvoll oder mer klein gehackten / zwiffell auff ein thisch. Rest den zwiffell im / schmaltz, das er lindt wirt. Giess in an die / kutelfleck. Giest ein flaischbrieg daran. / Gewirtz mit imber, phefer, aber am meistenn / imber. Machts gelb mit safran. Wellt [ir]<sup>b</sup> gern, /

*Eingemacht kuttelfleck zue machen*

a Ergänzt, Loch.

b Ergänzt, Loch.

so giest ein essig auch daran. Last es mitein/anderen sieden in einer gluett ein stund oder / lenger, das ein dicks brielin gewin. Deckt zue. / Wan irs anrichten wellt, so legt rockel- oder / semellschnidten in die schisel an boden und / richt die kutellfleck darauff an. Ir möcht / auch woll ein guete handvoll geschniten / epffel darein thun. Wirt milt und guet. / Er gibt, woll ir mecht, auch ein stickel von [75v] einer leber klein stossen und mit der fla/ischbrieg durchtreiben. So wirt es fein / dick und wolgeschmack darvon. Habt / ir kein flaischbrieg, so nembt wasser und / treibt die leber darmit durch. Und giest / es an die kutellfleck, so ist es bereit. / Und streut nur imberbulfen darauf.

*Ein gebratne kalbs- oder hirschleber  
zue machen*

Schneidt die leber in der tick alls ein / gebeethe brotschniten. Bespreng sey / mit saltz. Macht ein schmaltz haiss. Ziecht / die leber dardurch. Wan sey nur trucken / sicht, so legt sey auff ein rost. Last sey pra/ten. Seeche zimlich pheferbulfen darauff. / Treift sey mit einem federlein in schma/ltz. Wan sey im saft ist, so richt sey an. / Legt sey also trucken zue anderm prat/ens oder legt sey also in ein schisell. Giest / ein schwartz brielin dariber. Gebt es zue einem / voreisen. Das schwartz brielin macht [76r] also: Nembt ein guete flaischbrieg, ein wenig / essig, ein gueteill negelistüpp, ein wenig phefer / und imber. Macht es sies mit henig, wan ir / wellt. Es solt des negelistüpp allsvill sein, / das sein farb hab fein grauw. Wo nit, so ne/mbt ein wenig latwergen darein. Last in / eim heffell sieden, alls lang alls ein par / aier. So ist es bereit.

*Ein gespickte leber zue machen*

Nembt die leber, durchspickt sey woll mit gesa/lznem speck. Thuet sey in ein haffen. Giest wasser / daran, das der leber gleich ghe. Schneidt 2 oder 3 / zwiffell darein. Lass miteinanderen praten / ein stundt oder lenger, so gewints sie ein / guets thicks brielin. Ir möcht sey auch also / gespickt oder unge-spickt im lauterem schma/ltz kiell praten. Wan irs nit spickt, so saltz / sey. Legts in das schmaltz. Schirt nur ein gluett / ussen umb den haffen. Es wirt das schma/ltz nit minder und wirt milter. Darf auch nit / so lang praten. Spart das schmaltz nit. Gebts hin.

*Gefilte leber zue machen*

[76v] Nembt ein leber. Hackt sey klein also unge/soten. Nembt 4 oder 5 aier, darnach irs guet / wenig oder vill haben wollt. Klopft die aier. / Schlacht sey an die leber. Nembt ein wenig / siesen milchraum auch darunder. Gewirtz mit / im-

ber, phefer, iedes ein wenig. Gilbs auch ein / wenig. Musgat-  
 blie thiet auch darein oder / musgatnuss und auch ein wenig  
 weinber. / Welt ir, das woll ergeb, so nembt ein leffell / voll  
 semelmell und saltz es. Riert es alles under/einanderen.  
 Nembt ein guets kalbsnetz. / Waicht es in ein wasser, wan es  
 nit frisch / ist, das es darvon lindt werdt. Neet es zue/samen  
 mit einem faden alls ein seckle. / Thuet die gehackt leber dar-  
 ein. Macht es nit / zue foll. Legt es in ein durtenpfendell. Thu-  
 et / ein schmaltz darein eines zwerchen fingers / dief. Schirt  
 gemach ein gluett darunder und / darauff, so laufft sey schon  
 auff. Kert sey fein / umb. Last also ein stundt bachten. Ir mist  
 erst / umbkeren, wan es erstarcket ist. Macht stuckh [77r] dar-  
 auss oder legt sey also gantz zum pratens. / Sey seindt gueth.  
 Wan ir sey anricht, ziecht den / faden herauss. So ist sey be-  
 reit.

Nembt ein kalbslungel oder von einem schaf. / Sieth die lun-  
 gell und leber miteinander im / gesaltzen wasser. Und  
 wan es gesoten ist, das / sey die lungell setzt, das sey nimer so  
 vast blet, / so thiet sie herauss. Macht stücklin darauss in / der  
 gress alls ein aei. Thuet sey in ein haffen. / Giest ein flaisch-  
 brieg daran, wan irs habt. Wo / nit, so nembt die brieg, darin  
 die lungell ge/soten ist. Macht es mit essig saur, das fein /  
 zengert werde. Gewirtz mit phefer, imber und / ein wenig ne-  
 gelistup. Machts gelb. Zertreibt / ein stückell leberen mit der  
 brieg. Giest daran, / so wirt das brielin tickh. Deckt es zue.  
 Last es in / einer gluett woll einsieden. Macht nit vill / brieg  
 daran. Ir mecht auch woll ein brieg [77v] darein thuen und

*Eingemacht lungell zum voessen*



Abbildung 24

halb flaischbrieg und / halb wein und ein wenig essig. Machts  
/ wie oben steth.

*Ein gehackt flaisch zue machen*

Nembt ein gebraten kalbflaisch und gesotens. / Hackt es klein. Giest ein guete flaischbrieg dar/an, also das es ein wenig diner sey alls ein / ruebis kraut. Thuet ein wenig puter oder / schmaltz oder oxenfaist daran. Last es ein / fierteill stundt sieden. Gebt es anstat / des krauts. Habt ir gest, so nembt hert / gesoten aier. Thiet das weiss darvon. Hackt / es under das breth. Die aierdoter legt also / gantz darein. Streüt musgat darauff. / Thuet mir 9 aierdoter darein auff ein / schüssell. So ist es bereit.

*Ein lungenmuess*

Siet die kalbslungell, das sey sich nimmer [78r] bleth. Hackt sie woll klein. Habt ir nit lungen / genug, so nembt ein pretigs stuckell kalbflaisch / gesoten oder praten darunder. Nembt ein / reckell oder 2 brot auff ein thisch. Reibt es / <sup>a</sup>rests<sup>a</sup> im schmaltz. So es woll gerest ist, so schit die / gehackten lungell auch darein. Riert es woll / undereinander. Giest ein flaischbrieg daran. / Habt ir kein flaischbrieg, so nembt die brieg, / darinen die lungell gesoten ist. Last es sieden, / das es in der dicke wirt wie ein grien kraut. / Gewirtz mit phefer. Wan es ungefär 1/4 stundt / gesoten ist, das irs gleich anrichten wellt, / so klopft 3 aier woll und thiets in das lungen/muess und riert es woll. Und lasts nimer / sieden. Und richt es an. Und spart das schmaltz / nit, dan es bedarf woll schmaltz, sunst wirt / es sper.

*Ein gueten pheffer iber ein wildpret  
oder über ein anders flaisch  
zue machenn*

[78v] Siet das flaisch wie sunst. Nembt halb sovill / phefermell, allsvill ir phefer kochen wellt. / Briet es mit der flaischbrieg ab und last es / sieden. Nembt sovill rockenbrot klein ger/iben, das ir genug habt. Thuet es in den phe/fer, last in miteinander sieden. Hackt zw/iffel klein, rest in im schmaltz. Schit es an / den phefer. Ir mögt woll ein gueteil epffel oder / piren klein gehackt aber nit gerest darin thuen. / Es wirt gar milt darvon. Thuet imber, phefer / und negelibulfer daran und essig, das fein zen/gert werdt. Last in ein guete stundt oder len/ger sieden. Welt ir in gern siess haben, so thiet / ein henig darein. So ist er bereit.

a — a links der Zeile eingefügt, GH.

Setzt das wildpret zue, es sey hasen oder genss. / Was es ist für wildpret, setz es zue mit wasser. / Hat es bluett gehabt, so giess es auch daran / und saltzt es. Wan es ferfaumbt ist, so nembt [79r] ein rockenbrot. Prosmet es auch darein, / allsvill ir bederfft. Last es mit dem fleisch / sieden, so siet es sich selbs zue einem muess. / Thiet imber und pheferbulffer und ein gueteil / negeli daran. Nembt auch ein wenig essig und / macht es siess mit henig. Thiet ein gueten / procken schmaltz auch bey zeiten daran. Last / es also miteinander sieden, biss das fleisch / gesoten ist. Riert es mit einem leffell ihe / ein mall, das es nit anbrin. Es wirt guet / und wolgeschmack. Und gib es für ein / voessen für das erst.

*Ein anders fürhoss zue machen*

Sieth die klawen von schwein und das / maull und oren im wasser. Und gesaltzen / alls ein anderes fleisch. Und wan es halb / gesoten ist, so legt das kalbfleisch auch darzue. / Verfeimbt es sauber. Schopft das faist woll ab. [79v] Wan es aber gesoten ist, so giess den essig / darein. Macht es gelb. Thuet ein phefer und / ein wenig musgatblie darein. Last es sieden, / das das fleisch den safran an sich neme, das / gelb wirt. Gies darnach die brieg in ein saub/eren haffen durch ein herins siblin. Thuet / ein henig in die brieg. Last ein suth mitein/anderen thuen. Faimbt es sauber ab. Thuet / vom feür. Legt ein stücklin allein in die sultz, / so gefelt sey und wirt schön lauter. Legt das / fleisch in ein schissell. Thuet guet gewirtz ann / boden oder legts under das fleisch alls muss/gatblie, musgatnus, zimet reren und negeli. / Das gewirtz soll grob gestosen sein. Es sicht sunst / alls ob ein staub in die sultz gefallen were. / Setzt die schüssel da ir sey vermeint sten zue / lassen. Wan das fleisch erkaltet ist und die sultz / schen lauter ist worden, so giess sey mit einem / lefel uber das fleisch. Riert die brieg nit vast, das / die brieg nit trieb werdt. Thuet mandel und / weinberlin darauff. Ir möcht die weinber und [80r] mandel under das fleisch legen, wan ir / wellt. Giess das trieb in ein schüssel. Macht ein / kalblaisch darmit ein.

*Ein guette sultz von  
schweinenfleisch zue machen*

Siet die lungell im wasser und saltz alls sunst. / Wans gesoten ist, so schneidt feine schnitlin, wie / ir wollt. Macht ein taiglin von aieren, alls wan / ir ein lambskrepffel bacht oder alls salfekiechel. / Bacht sey nit zue haiss, das sie nit zue braun we/rden. Ir möcht auch die eyterlin also zue schniten / schneiden und also bachen oder nur in einem / trucknen mell umke-

*Gebachen lungen zue machen*

ren und bachen. Solche schnitzle / legt man auf den köll. Ist gar ein guet essen, / auch für ein voressen.

*Ein gelbs muess zue machen*

Nembt ein reiss, sieth in woll in einer / milch. Wan er woll gesoten ist, so treibt in / durch [80v] ein durchschlag. Thuet zuckher und safran / darein. Macht in woll sies. Thuet in wider / in den hafen. Last in wider sieden. Riirt / in oft umb, so ist er bereit. Wan ir anrichten / wellt, so seth zimetstup dar-auf.

*Böcheniss erbis zue machen*

Nembt gerendelt erbis. Siet sey in einem / siedendt wasser und saltz. Riirt sey nit. Last / sey woll sieden. Feimbt sey woll und sauber / alls ein flaisch. Wan sey gantz trucken eingeso/ten seindt, so schit sey in ein reibstein. Reib / sey mit einem hiltzen stempfell woll ab, das / sey gantz glat werden. Nembt ein frischen / puter ein gueteill oder frischen auss/gelasnen speck. Thuet es in den haffen. Lasts / ein wenig erschleissen. Oder ein lauter milch- / schmaltz. Schit die erbes darein. Wan es zue / dick ist, giest ein wenig flaischbrieg oder / wasser daran. Last ein viertelstundt oder lenger [81r] in der gluert sieden. Wan irs anricht, giest ein / wenig rosenwasser darein und weinberlin. / Seth zuckher darauff, wan irs auff den thisch / wellt geben.

*Ein kalten reiss in mödelen  
zue machen*

Nembt schenen weissen reiss. Siet in in der / besten milch, das er woll gesoten sey. Streicht in / durch ein grobs thuech oder engen durchschlag, weill / er warm ist. Thuet in in die mödell, darinen / man die aierkess macht. Last in kalt werdenn. / Er wirt schener dan die aiermilch. Die medell / netz zuvor im wasser, so geth der reiss gern her/ab. Und wan irs auff den thisch wellt geben, so / streüt ein roten zuckher dar-auff und legts / auff ein zinblat.

*Hiener oder lambflaisch  
oder kalbflaisch in eissperspörell  
einzuemachen*

[81v] Siet das flaisch oder hiener im wasser / und saltz. Aber die hiener, dieweill es ein / zarts flaisch hat, das kein supen gibt, ist / beser, das man es in einer gueten flaisch/ brieg zue-setz an des wassers stat. Und wans / halb gesoten ist, so giest die prieg zum taill / herab. Wan zuevill daran were, thuet ein / gueteill der pörlin daran. Gewirtz mit phefer, / imber und musgatblie. Deckt es zue. Lasts / auf einer gluert an die stat sieden, biss / das die perlin lindt werden. Richts darnach / an. So ist es bereit.

Item schneidt die hiener zue 4 taillen. Stos / petersill in einem merser. Schlach das / selbig durch mit aieren und mit der brye / von hieneren. Thuet die selbig prieg in ein / sauberen hafen oder kessell und riert es, [82r] biss das es ein faimb gewint. Gewirtz es ab / mit phefer und zimetbulfer und zuckher, das / weder zue siess noch zue saur seig. Giest die brieg / uber die henen. Ir möchts auch woll uber die / hiener auch also machen.

*Hiener in einer grienen suppen  
zue machen*

Item nimb ein prust von einem kalb und / zergreiffts. Hackt ein pretigs flaisch, auch ein / gueteil speckh und allerley gueter kreiter / und musgatblie auch und nim 4 aier darunder. / Und gilbs und thue phefer und imberbulfer dar/ein. Thue die füill zwischent haut und flaisch. / Machts mit einem hültzen spislin zue. Machts / in ein guete prieg. Last sieden, biss an die statt. / So ist es bereit.

*Ein gefilte prust zue machen*

[82v] Nimb die hiener und setz in einem gueten / wein zue. Und giest den haffen nit voll, / das es nur gleich uber die hienere gehe oder / uber das flaisch. Und saltz, das es recht sey. Dan / so lass halb einsieden. Gilbs und gewirtz mit / dem besten gewirtz ab, das du haben magst. / Dan thue weinberlin und zuckher darein / und ein wenig essig, sonnst wirts mat. / Darnach so bren ein wenig ein semellmell im / schmaltz und giest in die brieg, so gewints ein / feins dicks süplin. Siets ein, das nit vill / brieg hab. Seche zimetbulfer darauff, wan / du es an wilt richten.

*Ein guet einbickts zue machen,  
ess sey von hiener oder  
anderem flaisch*

Nembt rogenbrot und schwaiss und / wein und giest ein prieg daran vom wildt/pret. Thues in ein kessel. Last es sieden, bis / ein muess darauss wirt. Schlach es darnach [83r] durch ein thuech oder herin sib. Es darf nit so tick / sein als ein phefer, sunder nur wie ein ticks / süplin. Gewirtz mit negeli, imber

*Eingemacht wildpret auff ungerisch  
zue machen*

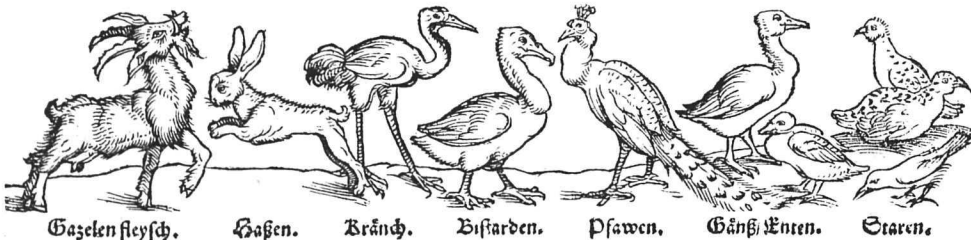


Abbildung 25

und zimet/bulfer und auch phefer und schneidt mandell /  
unnd weinberlin darein. Macht es siess mit / zuckher und last  
es in einer gluett sieden. / Und leg das wildpret darein und  
lasts an / die stat sieden. Und wan irs an wellt / richten, so  
thiet die mandel und weinber auf / das wildpret. So ist es be-  
reit.

*Ein gebraten geling oder grick  
zue machen*

Item so nimb ein kelbers geling ungesoten / und schneidt  
nach der praitte dine schnitell dar/auss und die leber auch also  
und von einem spe/ck auch desgleichen schnitlen. Und nimb  
/ ein züpfel von einem kalbernetzlin und preits / auff. Dar-  
nach nimb ein speck und ein schnitzlin / von dem geling und  
ein schnitz von der leber, / aber vor dem geling am ersten und  
dan den [83v] speckh und darnach von der leber und dan / sal-  
ue und legs zuesamen nebendteinander. / Dan so sehe ein im-  
berbulfer darauf. Saltz / und legts in das netzlin. Und mach  
hultzine / spisslin und steck es an 2 oder an 3 und prat / sey  
auff eim rost und begiess sie.

*Knödlin auss herten aieren*

Item nimb herte aier. Hack sey klein und / salfey und speck  
darein. Hastu dan ein kelbers / flaisch, ist auch guet darzue.  
Hack es under / die aier und klopf etlich aier. Und mach /  
kügelin auss den anderen alls wie sunst / knedlin. Und ker sey  
in den auffgeschlagenen / aieren umb. Bacht sey in einem  
schmaltz oder / siet sey in einer flaischbrieg, wie ir wellt. /  
Wan ir sey bachten wellt, so macht ein gescherb / von epffelen  
dariber. Ehe ir kügelin darauss / macht, so thuet zimet und  
imberbulfer dar/ein und gilbs. Schabt ein wenig musgatnuss  
[84r] auch darein und weinberlin. Riert es alles durch/einan-  
der und mach kügelin darauss. So ist es / pereit.

*Knödlin von hiernerpret zue machen*

Nimb hiernerpret und ein wenig frischen / speck. Hack es  
woll. Nimb wolriechende kreüter / auch darunder und hacks  
mit dem hiernerpret. / Und nimb das weiss von aieren mit  
sampt dem / gelben und schlags dariber ins pret. Und nimb /  
auch ein wenig milch darein und ein wenig von / einer gerib-  
nen semell auch darein. Gilbs, gewirtz / mit zimet und schabt  
ein wenig musgatnuss / darein und thiet weinberlin auch dar-  
ein. Riert / es alles woll durcheinanderen und macht kle/ine  
knedlin darauss und schlachts in ein guete / henensuppen.  
Die soll sieden, wan irs einschlagt. / Last gemechlich sieden,  
etwan 1/4 stundt. Wan / sey inwendig fein rogell seindt, so  
habendt sey ge/nug gesoten. Ir mecht auch woll petersill-



wu/rtzlen darzue legen. Macht die brieg wolgeschmack.  
[84v] Ir mecht auch die brieg woll gilben, wan irs / gern gelb  
wellt haben. Thuet auch ein steibin / musgatblie darein. Es  
macht die suppen woll/geschmack. Und richt sie darnach an.  
Wan / irs für krancke wellt machen, so nembt / kein speck  
darzue, sonder nembt sunst ein / faists von einem castronnie-  
ren darzue. / Ist guet für krancke leüt.

So nimb oxenhirn oder kalberhirn. Hackts / woll klein und  
reib ein semel darunder. / Nimb ein 5 aier und schlags an das  
hirn. / Und thue ein wenig ein flaischsuppen auch / darein.  
Gewürtz vor und machs gelb. Rest das / hirn zuvor im  
schmaltz, ehe ir die aier darein / thiet. Und reibt ein gueten  
kess und riert / in darunder mit sampt den geribnen brot. [85r]  
Thuet petersillkraut und zwifel und wein/berlin auch darein  
und ryeret es woll under/einander. Mach den taig woll starck,  
das sey / nit zerbrechen. Und bach sey wie andere knepf/lach.  
Gib sey warm auff den thisch. So seindt sey / guet.

*Knepflach zue machen auss  
kelberem hirn oder auss oxenhirn*

Nimb die krepss. Sieth sey in einem wasser, das / sey rot wer-  
den und nimb die oberen schelfen / herab und wasch sey sau-  
ber heraus, das das / hentig sauber darvon komb. Und nimb  
die / schelfen auch vom schwantz. Und nimb das eder/lein  
sauber heraus. Und leg die schwentzell / und das mitell von  
dem krepss in ein / schissell, darein ir die sultz wellt giesen  
zue / der prieg. Nimb ein gueten siesen wein und / hausenpla-  
teren und gantz zimet rerlin und / gantz phefer und musgat-  
blie und negelin. Und / last durcheinandersieden auff einer  
gluet. / Das die brieg nit zue trieb werdt, thue ein [85v] zucker  
darein und saltz ein wenig. Nim / ein praunn zuckher darein,  
so wirt die brieg / braun darvon. Und seich die brieg fein  
durch / ein sauber thuech. Und lasts sten, so wirt die / sultz  
liecht. Streit weinberlin darauff, so ist / die sultz bereit.

*Ein krepssultz zue machen*

Nembt ein seidlein milchraum und thues / in ein pfanen. Und  
uberfar vor den boden / mit einem schmaltz, das der raum nit  
an/brin. Und nimb von 8 aieren das weiss / und klopfs woll  
und giess durch ein suppen/seicher. Dan giess ein wenig  
raum darein / in das weiss von aieren, von dem du in / der pfa-  
nen uber hast gethan. Doch das der / raum nur warm sey und  
nit siedig. Rier / in stets, das er nit anbrin. Und das sey glat /  
werd, thuet zucker darein. Und schits in ein [86r] zinschüs-  
sell. Lass erkaltten. Dan so nembt / das gelb von aieren und

*Ein guete weisse sultz  
zue machenn*

macht ein aierkess / und thiet in in die erden medel. Und last die / medel vertriefen, das das kesswasser darvon / rin. Darnach so legts in die schüssell und giest die / weisse sultz darüber. Setz es in den keller auff / den ganter, das kalt werdt. Gibs für ein / letzte richt.

*Guete piren zue praten*

Die biren schelt und last sey gantz. Dan kerss im / mell umb und rest sey im schmaltz, das sey / braun werden. Darnach hebts mit einem / faimlefell herauss und thues in ein hefelin. / Und giess ein gueten wein daran und thue / zimet und negeli darein und ein ungeschelte / küten, wan du sey haben kanst. Schneidts fein / darunder. Brats fein, das es ein feines kleins / brielin gewint. Thuet zucker oder henig darein, / das woll sies werde. Ist ein guet herren/essen.

*Ein kepffelten wersich zue machen*

[86v] Item so preit den wersich in einem kessell / oder pfannen. Thuet ein wenig laugen under / das wasser, so wirt er schen grien. Und / wan er genug gebriet ist, so schit in in ein / durchschlag, das das wasser darvon rin. / Dan ir miest in nit austrucken, ir zertruckt / sunst die kepffel. Darnach legt in in ein / hafen und giest die allerbeste flaischbrieg / daran. Oder wan ir ein guete, faiste henen/brieg habt, ist besser alls die flaischbrieg. / Und leg ein guete henen oder capponen / darzue und thue ein phefer daran. Und / setz in ein gluet und lasts einkochen, biss / an die stat. Riert in nit, sunst zerbre/cht ir in. So ist er bereit.

*Cappaun oder henen im kren  
zue machen*

[87r] Siet die capponen oder henen wie sunst, das / sey fein weiss bleiben. Nembt ein fierling / mandell, die abgezogen seindt, und stost sey klein / und auch ein zimliche wurtzell vom kren. Schabt / die wurtzell, stos sey auch under die mandell / gar woll, das gar woll glat werden. Und thiet / die gestosnen mandell und kren herauss und / schlachs mit der henensuppen durch alls / wie ein andere mandellmilch. Die brieg soll / aber nach dem kren schmecken und sey soll / auch in der thick sein alls wie ein uberschitl. / Und thiets in ein hefelin, das inwendig glasiert / ist und setzt an ein ort auff dem herdt, / das warm bleib. Thiet ein pheferbulffer / darein und richtendt die capponen oder henen / an in ein schissell. Und giest die krensuppen / darüber und seth zimetbulfer darauff. So ist / es bereit.

[87v]<sup>a</sup> Ropft den kell von grosen stinglen ab / und west in  
schen. Und thiet in ein kesel / ein wasser und thiet ein guete  
handt/voll saltz darein. Last auffsieden. Thiet / den gewasten  
kell darein. Last in sieden, / biss er sich mit den fingeren zer-  
treiben / last oder weich worden ist. Thiendt in vom / feür in  
ein durchschlag und giest ethlich / mall kalts wasser dariber  
ab, das das / krautwasser woll darvon kumb. Dar/ nach palt in  
mit den henden auss, das / das wasser gar woll darvon geth.  
Unnd / thiet den kell in ein haffen. Und hitzt / ein gueteill  
schmaltz und giest dariber und / ein gueteil pheferbulfer. Und  
giest den hafen / etwan halben voll flaischbrieg daran. Und /  
legt auch ein faistigs stuck flaisch, das auch / zuvor gesoten  
sein soll, darein. Und lasts / etwan 1/2 stundt sieden auff einer  
gluet. / Ir mechts auch woll in einer henen oder [88r] capon-  
brieg machen und die henen oder cappon / darein gelegt. So  
ist es bereit.

*Ein köll zwe kochen*

Das kress priet in einem wasser und reibt / es woll mit saltz,  
das der wiest schleim / woll darvon abkum. Darnach wests /  
wider in einem warmen wasser. Solches tiet / etlich mall, biss  
schen weiss wirt. Wichtelt es / darnach in ein weiss thuechlin  
und giest ein / wasser dariber. Und thiets in ein erden hafen /  
und deckt ein erden hafendeck dariber und / mit eim hültzen  
kellen den faim herab ge/worffen. Und das kress soll auch  
spat gesaltzen / werden, wan es schier gesoten ist. Und wans /  
gesoten ist, so gebts uber thisch mit imberbu/lfer. Oder ir  
mogt ein süpplin mit aieren / und flaischbrieg und essig wie  
doch iber / ein flaisch. Gebts hin.

*Ein kalbskress zwe sieden*

[88v] Item wiltu fisch in einer gelben suppen / machen, so  
thue im also: Schiep den visch und / saltz in. Lass in darnach  
ein halbe stundt / darinen ligen. Darnach giess ein wenig /  
wein dariber und streich das saltz darmit / herab. Und leg die  
stuck in den kesell. / Und mach die suppen also: Peth 4 oder 6  
/ semellschniten, die siet in einer erbis/supppen. Und streich  
sey durch mit einem wein / durch ein thuech, alls genewist du  
kanst. / Darnach giest wein daran und den triten / thaill erbis-  
suppen, allsvill dich gedunckt, das / das es genug sey. Und das  
du den visch / darin sieden mögest. Die selbig suppen gilb /

*Vermerckt: wie man eingemacht:  
gesultz und gesoten fisch  
kochen soll*

a Die Seite ist links oben überschrieben mit: schewin oder fehnwin (?),  
AH.

und gewirtz nach deinem gefallen. Und giess / sey dan an den visch in den kessell und / siet sey resch ab. Faim sey nit, wör nur, [89r] das nit uberghan. Und wan sey gesoten genug / haben, so setz sey herab auff den herdt, biss das / du sey anrichten willt. Darnach lass sey auffwalen / ob dem feür und richt sey an. Wan du aber / kein erbesbrieg gehalten magst, so giest den / vierten thaill wasser under den wein, das / thuet zue allen suppen an den fisch. Aber ein / lautere erbesbrieg ist am besten.

*Ein hecht in einer polnischen suppen  
zue machen*

Nembt vill zwiffel und schneidt in und / siet in in einem wasser, biss er gantz waich / wirt. Darnach schlag in durch ein sibell oder / thuech. Und giess darnach allsvill wasser dar/an, biss der suppen genug wirt, das du den / visch darinen siededen magst. Darnach saltz und / gilb in. Und nimb den visch, schiep in und / saltz in. Last in ein halbe stundt darinen / ligen oder lenger, darnach der visch gross / ist und ticke stuck hat. Darnach streich das [89v] saltz mit den henden herab, ab iedem stuck / in sunderheit. Und leg sei in den kessell, dar/in du sei siden wilt. Und thue von ersten / ein phefer an den boden, ehe du den visch hin/einlegst, und sunst gar kein ander gewirtz. Und / giess dan die suppen über den visch. Last in siededen, / biss er sey genug habt. Feim in nit, wer nur, / das er nit ubergeth. Kanstu aber ein lautere / erbessuppen haben, so nimb sey an eines wass/ers stat. Und schlach den zwiffel darmit durch, / so wirt die suppen guet und wollgeschmack / darvon. Man mag auch soliche suppen aus karpfen, / parm und ferchen machen.

*Ein karpfen in einer negelissuppen  
zue machen*

Stich den visch ab und vach den schweiss / in ein wein auff und schiep in. Last in ein / halbe stundt im saltz ligen und streich dan / das saltz mit einem wein herab. Und leg in / dan in ein kessell und giest den schwaiss / daran und ein schepffell voll erbisbrieg, / die [90r] lauter sey, oder allsvill, biss es über den visch / geth. Und legt ein 4 zwifelhaut darzue, die / schneidt in der mite voneinanderen. Und thue / ein wenig safran darein, phefer, negeli, zi/metpulver und henig. Setz den kessell ubers / feür und last den visch resch darin wallen. / Faim in nit, wör nur, das er nit ubergeth. Und / wan er halb gesoten ist, so kost in, ob er genug / gesaltzen sey. Hastu aber dan kein henig gen/omen oder das er nit sies genug ist, so nimb / ein zucker und ein wenig schmaltz. Das last hai/ss werden. Und giess das oben umb auff den / visch. Und lass

sey dan sieden, biss der supen / wenig wirt und thick worden  
ist. Heb sey / offt ab dem feür auff und treh den kessell / umb,  
darmit sich die visch nit an boden legen / und anbrinen. Ein  
visch in einer solchen supen / darf vast ein vierteil stundt sie-  
den. Und wan / er sey genug hat, so las in auff dem herd sten, /  
bis du an willt richten. Und ist er dan kiell / worden, so last in  
widerumb aufwallen. Auf / dise weiss seindt die barm auch  
guet und wolgeschma/ck.

[90v] Thiet den visch auf wie oben gemelt und last / in des-  
gleichen im saltz ligen. Darnach schneidt / ein 4 zwifel und  
siedt sey in einer pfanen in / einer erbisbrieg. Und wan der  
zwifel waich / ist, so thue 2 oder 3 peth semellschniten auch /  
darzue und las sieden. Streich es durch ein / thuech mit einem  
wein. Darnach wasch den / visch mit einem wein ein wenig  
ab. Und / legs in den kessell und giess die supen dar/an. Ist ir  
zue wenig, so giess wein daran. Und / siech, das des weins nit  
mer alls der erbissup/en sey. Gilbs und gewirtz. Thue henig  
oder zu/cker daran. Wo du aber kein erbissuppen / haben  
magst, so siet den zwifell in einem / wein mit sambt den sem-  
len und nimb den / driten thaill wasser under den wein. Aber /  
mit der erbissuppen ist es am besten. Dar/nach setz die visch  
auf das feür und las sey / resch wallen. Feim sey nit, wer, das  
nit iber[91r]ghe. Und hastu die suppen zuewenig gesaltzen, /  
so saltz sey, ehe die visch des siedens genug haben. / Und  
wan sey genug gesoten seindt, so setz sey / auff den herd, bis  
du sey anrichten willt. Dar/nach las sey aufwallen und richt  
sey an.

*Mer ein visch in einer  
gelben suppen zue machen*

So thiet den visch wie vorstet und leg in in / ein kessell. Giess  
wein und den driten taill wa/sser daran. Gilbs und gewirtz  
sey. Thue ein gerib/nen letzelten darein oder stoss hert letz-  
zelten zue / mell und thues darein. Hastu aber keinen, der /  
hert ist, so siet ein letzzelten in einem wein. / Schlacht in  
durch ein sib und thue es an den visch. / Und siet den visch in  
der suppen, biss er sey ge/nug habt. Wiltu aber keinen letzel-  
ten nemen, / so rest ein wenig mell in einem schmaltz und /  
gilb es gar woll. Und wan der visch ein weill / gesoten hat, so  
giess es daran. Und last also an / die stat sieden und richt sey  
an.

*Visch in einer schlechten  
gelben suppen zue machen*

[91v] So thue im also wie oben steth und leg sey / in den kes-  
sell. Giess wein und wasser dar/an oder an des wassers stat

*Wiltu visch in einer  
lauteren gelben suppen machen*

ein lautere / erbissuppen. Thue ein safran darein, das / gelb werdt. Saltz, wan der visch ein weill ge/soten hat, als fer sey das saltz angenommen / hint von dem visch. Und siet den visch an / die stat wie vorstet und richt sey dan an.

*Schwartzze suppen uber ein karpfen  
zue machen*

Stich den visch und fach den schweiss in einem / wein. Schiep in, last in ein halbe stundt in / saltz ligen und streich dan den schleim mit / der handt herab. Leg in in kessel. Schneidt 3 / zwiffel und rest sey woll im schmaltz, biss / sey braun werden. Darnach giess ein erbis/suppen daran und siedt in. Und wan er wai/ch ist, so leg 2 oder 3 beth semelschniten darzue. / Last auch sieden. Streich es durch ein thuech mit / einer [92r] erbesbrieg. Und giess es dan an den visch und / wein darzue, woll halb so vill, und den schwais / auch. Gewirtz und thue henig oder zucker daran / und siet es dan wie vorstet.

*Item wilt du schlechte schwartzze  
suppen machen*

So thue im also. Stich den visch und vach denn / schweiss in ein wein. Schiep und saltz in wie for/steth. Und nimb wein und den tridten thaill / wasser, das giess an den visch. Und gewirtz in / und thue henig oder zucker daran. Und lass in resch / sieden wie vorstet. Und wan der visch ein weill / gesoten hatt, so thue einen zwifel darein. Den / solltu zuvor klein hacken und woll in einem / schmaltz resten. Wilt du den die suppen dick / haben, so thue ein letzeltenmell darein. Und siet / den visch an die stat, wie von anderen vischen / geschriben stet.

*Ein krensuppen  
uber ein bachten karpfen zue machen*

[92v] Thiet im also ein kren und ein handt/voll mandelkern. Stes es durcheinander / gar klein. Und nimb ein guete milch in ein / pfan, die las haiss werden. Und saltz und giess / sey in ein hefelin an den kren. Und rier es wol / durcheinander. Und wan du den karpfen bachten / hast, so siet den kren in der milch. Und giess / in haiss uber den visch auf der schussell, so er / bereit. Du magst auch an der milch stat ein / erbisbrieg nemen.

*Ein petersilsuppen uber visch  
alls hechten, ferchen und esch  
zue machen*

So thue in also: Nimb petersill ein handtvoll, / schneidt in gar klein. Thue in in ein pfanen. / Giess ein lautere erbissupen daran und thue / ein wenig putter darein. Saltz und gewirtz / mit phefer, imber und lass woll sieden. Klochs / dieweill stet. Und wan die visch in dem saltz / gesoten seindt, so legt sey auf die schissell und / giest die suppen dariber. Du magst die

supen [93r] woll gilben, wan du wilt. Gibs auf den th/isch.  
Sey seindt bereit.

Thue sey an dem rucken auff und lass sey an / dem bauch  
gantz. Und less den grat von dem / kopff auff, bis auf halben  
thaill hinab, das du / mit der handt darein greifen magst und  
das hechtel / darbey auffheben magst, wan du es umb wilt /  
keren. Saltz es und leg es von stunden auff ein rost / und  
drucknet es gar kiell ab. Ker es offt umb. Und / nim ein wenig  
puter in ein pfan. Den las zergen. / Und bind an ein heltzel la-  
fendel oder ein ander / wolschmecket kraut. Das tunck in den  
haissen / puter. Bestreich das hechtel inen und aussen offt /  
darmit, dieweill du es auff dem rost tricknest. Und / wan es  
sey genug habt, so gib es zue dem kraut.

*Kollhechtel zue machen*

Wiltu aber ein brentz hechtel machen, so thue es / auff und  
saltz wie oben stet. Und tricken es kiell / auff einem rost. Ker  
es offt umb und biege es / nit. Und wan es woll trucken worden  
ist, so wirf / es in ein haiss schmaltz in ein pfan. Last es nur  
[93v] resch darinen werden. Nim es heraus und gib / es haiss  
zue dem kraut. Welltu gern, so giess / ein kleins stüplein dar-  
iber. Das mach also: Nim / essig und wein. Thue imber und  
phefer darein. / Und giess es kalt dariber, wan du den visch  
auss / dem schmaltz nimbst und er noch haiss ist. / Item willtu  
visch bachen, die nit schmaltzig / sein, so lass das schmaltz  
woll haiss werden.

Nimb ein lautere erbissuppen. Thue ein / puter darein und  
maieran oder sunst ander / wolriechende kreiter. Die zer-  
schneidt. Saltz. Gilbs / gar ein wenig oder gar nit, wie du  
wilt. Thue / ein wenig imber und phefer darein. Siets woll /  
in einer pfan. Klochs dieweill es siet. Und wan / die visch ge-  
soten und auf der schissell seindt, so / gies die suppen dariber.  
Und seich sey durch ein sieb / daran, das das kraut wider dar-  
von kom. So ist / es bereit.

*Putersuppen zue machen an kopen,  
grundell oder pfrillen*

[94r] So thue im also. Nimb nusskern, ein wenig kra/metper,  
ein wenig semelmollen und ein wenig / schmaltz. Wilt gern,  
so nimb ein wenig zwiffell. Stos / das alles woll in einem  
mersser und fill es in / den visch. Du magst sey auch gewir-  
tzen nach deinem / gefallen.

*Ein fill in ein pratvisch  
zue machen*

*Item wiltu vischsultz machen,  
so thue im also wie hirnach stet*

So schiep den visch. Und wan du sey auffthan hast, / so wasch sey in ein 2 wasseren und leg sey in ein / kessell, darin du sey sieden willt. Und giess den / wein daran, das er woll dariber ghe. Darnach giess / ein essig daran, ein leffell oder 3. voll, darnach was/er allsvill das du meinst, das der suppen genug / werde. Und siet ein haussenblater gar woll in / einem wasser, das sey gantz zergangen ist und ein/gesoten. Und las dan kaltt werden und giess dan an / die visch durch ein thuech. Und truck sey ein wenig / auss. Das wasser, darin die haussenplater gesoten / seindt, soll nit uber ein halb seid-lein sein. Wiltu / aber kein haussenplater nemen, so nimb gar ein [94v] lauter erbissuppen. Die giess daran und des / wassers nur ein schapflefel voll darzue. Last / die erbisbrieg auch kallt werden, ehe du sey / daran giest. Darnach setz den kessel auff das feür / und las sey ein weill resch wallen, darnach gem/ach sieden. Und wan du den ersten faim herab / hast than, so saltz sey und thue im also: / Nim saltzknollen. Die leg auff ein gluet und / mach mit kleinen heltzlein ein feür darauf, / darmit sey gantz haiss und gelietig werden. Der / selben saltzknolen wirf ein 2. darein und kost, / ob seig genug sey. Und feim dieweill stets dar/an. Hat es nit saltz genug, so wirf ir mer / darein, biss gesaltzen genug ist. Und kost sey oft, / dieweill du sey saltzt. Darnach gilbs und thue / ein pheferstip darein und pindts in ein thiechel. / Und musgatblie, negeli und zimetbulfer, das / lass auch darbey sieden. Und thue zuckher darin / nach deinem gefallen, biss sies wirt. Und / lass sey gemach siedten und doch mit einem / steten wall, biss sey genug haben. Und feim / stets darab, was sey scheützlich-ches auffwerfen, / so [wird] die sultz liecht und lauter. Und wan du sey giesen [95r] willt, so seich die suppen durch ein thuech in ein / hafen und thaill die visch auss. Und giess am ersten / ein wenig suppen in die schissell, darmit sey nas / darvon werd und das gewirtz darauff haft. Und sehe / zimet renen, negelistüp und musgatblie darein / und leg erst dan die visch darauf darnach. Ist die suppen / faist, so schepf es darab. Und giess es dan an die visch. / Und wass sey an dem hafen an den boden gesetzt / hat, das gies nit daran. Und die mandel und wein/ber darauf, so ist sey bereit. Bleibt lang guet.

*Ein biberschwantz zue kochen*

Halt in trucken uber ein gluet und schab in mit / einem messer herab. Und wan du in kochen willt, / so schneid in zue stucken iber zwerch und siet in. / Willtu ein gescherb dariber ma-



chen, so nimb ma/ndell und weinberlin. Schneidt die mandel nach / lengl. Nim ein gueten wein und den dritenn / thaill wasser. Thue es alles in einen hafn. Lass / es auf einer gluett sieden, biss der brieg wenig / und thick wirt. Gilbs gar woll. Thiet imber, zimet / und negeli darein und giess es uber den bibersch/wantz. Ir megt auch woll ein geribnen letzelten [95v] darein thun, wan ir gern wellt. Es macht / das süplein thick und wollgeschmack. Und macht / es sies mit zucker oder henig.

Stich sey mit dem pfriendt durch den kopff / und schneidt in die haut auff gescheibt um / den kopff. Und reibt sey in dem schnit woll / mit saltz. So last sich die haut herdan, das du / sey fasen magst. Und zieh ir dan die haut / gantz ab. Darnach schneidt sey uber zwerch / zue stückell und wirf den kopf hinweg. Nim / dan ein strohallm, schneid das ederlin ab und / stich mit dem halm durch den grat, in ein / iedes stuck in sunderhait, so kombt das eder/lein herauss. So wasch dan die stuck auss und / siet in wie ein anderer visch. Darnach beste/ckt die stuck mit zimet rerlin und negeli / und trucknet sey auf einem rost ab. Darnach / mach ein gescherb dariber, wie oben stet / vom biberschwantz, oder sunst ein gelbs süplin.

*Willtu auff ein andere weis  
ein all einmachen*

[96r] Dhue sey an dem rucken auf ein wenig und stich / zwerch uber den kopf ein schnidt, so mugen sey frey / aussieden. Und krimb sey woll. Sunst thue sey auf / wie ein anderer fisch ein wenig am bauch. Und / wan das gesaltzen wasser wallt, so wirf sey darin. / Und giess weder wein noch essig darein, so weren / sey schen blauw. Willtu sey in einer suppen / geben, so mach ein gelb supen wie uber andere / visch, aber woll scharpf von gewirtz. Die giess auff / die schisell dariber, wan die ruten gesoten seindt / und du sey geben willt.

*Item willtu ruten sieden*

Nembt 10 zwiffel zu einem hecht, der 2 lib hat. / Siedt den zwiffel in 3 seidel wasser, biss er woll / lindt ist. Darnach treib in durch ein suppanseicher / mit sambt dem wasser. Thuet imber und phefer / und safran daran. Und schiep den hecht und ma/ch stuck darauss. Siet in im wasser und saltz halb / ab und giest das obgemelt daran. Lass in woll / absieden.

*Ein hecht in zwiffel zue kochen*

[96v] Siet den hecht, alls wan ir in hass wellt / geben im wasseressig. Und saltz in am ersten / nit auf die stat, allein alls

*Auff ein ander weis  
ein hecht im speck zue machen*

wollt man die brie / essen. Thiet ein halb seidel der selben brieg un/gefer darvon. Wan der visch halb gesoten ist, / saltz in nochmals. Gar an die stat und siet / in gar ab. Wan er gesoten ist, so giess die selbige / brieg alle darvon. Nempt ein frischen speck, schn/eidt in klein gewirflet. Last in ob einem kle/inen gluetlin gemach ausspreglen, das die / grieben fein gelb und resch seindt. Giest das / schmaltz, so darvon gebreglet ist, an die vischbrie, / die ir zuvor aufgehebt habt. Und giest es an die / visch und auch ein gueteill phefer und imber/pulfer. Last ein wall thuen alls lang alls ein / par aier. Richt den hecht an und giest das brie/lin dariber und leg die grieben auff die stuck. / Die grieben sollen nit gesoten sein, sonder an / einer warmen stat behallten. Sey werdend / sunst weich.

*Ein grat von einem hechten  
zue braten*

[97r] Nembt den grat von einem hechten, legt in auf / ein rost. Wan er anfacht zue schwitzen, so thuet saltz, / imber und ein wenig zimetbulfer darauf. Betriefft / in mit malfaseier und essig oder rossenwasser. / Setzt in zue einer wassersuppen auff.

*Hecht auff polnisch  
zue machen*

Nembt zwiffell, siet sey in eim gueten wein biss / sey lindt werden. Treibt sey durch. Diet den hecht in / die selbige prieg. Last in darin sieden. Gewirtz in mit / safran und phefer und imberbulfer und thue zucker / darein. Ir megt woll ein letzelten darein nemen / und in einem schmaltz gerest, ist nit bess darin. Macht / die suppen dick und wollgeschmackt.

*Ein hecht in einer weissen brieg*

Nembt den hecht, schiep in. Macht stuck darauss. / Saltz in und siet in im wasser. Thuet ein frisch puter / daran und ein wenig essig. Gewirtz mit phefer, imber / und zimetbulfer, auch ein wenig musgatblie. / Und las es miteinander sieden, biss das der / visch sein genug hat.

*Ein anders kollhechtell zue machen*

[97v] Nembt ein hecht. Thiet in am rucken auff, / das er gantz offen sey. Saltz in woll. Thuet ein / wenig imber und pefer darauf. Las in ein weil / im saltz ligen, darnach er gross ist. Legt in auff / ein rost, schirt im gemach under. Kert in offt / umb. Wan er fein braun und halb gebraten ist, / so nembt ein flache pfan. Thuet schmaltz darein. / Last es haiss werden. Legt den visch also gantz dar/ein. Kert in um. Last in bachen, das die haut fein / resch werd. Wan er gebachen ist, so giest das sch/maltz alles herab. Giest die brieg daran, aber / die haut kert uber sich, das sey resch bleib. Last / das brielin uber

ein vater unser lang mit am / visch sieden. Richt in auff ein zinblat. Gebt in / zue einer wassersupen. Die brieg macht / also: Nembt ein wenig schmaltz oder puter. Last / in haiss werden. Giest wein und essig darein. / Wan es zue scharf ist, so giest ein wenig waser / auch darunder. Nembt imber, phefer und negli / darein. Last sieden. Giest an den visch wie oben / gemelt. Macht nit zuevill brieg daran.

[98r] Nembt kleine beremlin. Siets in essig und wasser / wie sunst. Und wans schier gesoten seindt, so thue die / prieg zum thaill darvon. Thuet ein gueteill puter und / imberbulfer darein. Und richt sey in ein schissell und / giest die brieg mit dem puter dariber. Gebts warm / auff den thisch.

*Beremlein im puterschmaltz  
zue machen*

Siet die hering. Und wan sey schier genug gesoten seindt, so thuet ein haissen puter daran. Last / gar sieden und thuet imber und phefer darein. / Und giest das brielin uber die hering, wan irs an/richten wellt.

*Hering im puterschmaltz  
zue machen*

Nembt die blateislein und schneidt sey zue stüchel. / Wan sey vor woll gewessert seindt und die schwartz / haut davon abgezogen ist, leg sey in ein pfan. / Giess ein lauter erbissupen daran. Lass sey wol / sieden. Und wan sie schier gesotten genug haben, [98v] so rest einen gehackten zwifel in einem sch/maltz gar woll und thue in auch darein. Gil/bs und gewirtz. Saltz und siets dan, biss sey gen/ug haben. Und siets mit essig. So ist es bere/it.

*Blateislen in einer suppen  
zue machen*

So siet die blateiss an die stat in einem / gesaltznen wasser und macht ein suppen dar/iber wie vollgt: Nimb ein lautere erbissbrieg / in ein pfan. Hastu kein erbissbrieg, so nimb ein / wasser. Thue ein schmaltz darein. Gilbs ein / wenig. Thue phefer, imberbulfer darein und / musgatblie und seüts. Klocht es die weyll / stets. Und wan du sey an willt richten, so leg die / gesotnen plateiss darein und lass sey darin auf/sieden. Und richt sey dan an.

*Wiltu blateislen in einer lauterer  
suppen machen*

So leg sey in ein hafen und lass ein wenig / ubersieden und seich dan das selbig wasser [99r] darab. Nimb ein schmaltz in ein pfanen, ein wenig / mer allsvill du zue einer suppen bedarfft. Das / lass woll haiss werden. Und pren es dan an die plat/eislen in den hafen. Darnach giess wasser darzue, / allsvill dich dunckt, das genug sey zue der suppen. / Saltz, gilbs,

*Wiltu plateiss auff einer suppen  
geben, so mach es also*

thue musgatblie darein und decks zue. / Lass dan auff einer  
gluet sieden, biss sey ir genug / haben. Und wan du sey geben  
willt, so schneidt auf / <sup>a</sup>wie<sup>a</sup> zue einer schmaltzsuppen iber  
den plateisen. Und / streu weinberlin darauf und gib sei dan.  
Du magst / sey auff einer schmaltzsuppen auch woll geben. /  
Siet nur von erst die plateisen an die stat in / einem gesaltzen  
wasser und leg sey auff die / suppen, wan du das wasser daran  
gegosen hast. / Und las das schmaltz woll haiss werden und  
giess / es uber die plateisen an die suppen. Du magst / auch  
woll weinberlin darauf streiwen. Und / wan du sey an wilt  
richten, so thue ein imber- / und pheferbulfer darauf.

*Auff ein andere weiss  
ein stockvisch zue machenn*

[99v] Wan der stockvisch schon geklaubt ist und gesoten, / so  
rest ein zwifel gar woll und nimb des schmaltz / nit zue we-  
nig. Darnach giess ein lautere erbis/suppen daran oder was-  
ser. Und stes ein wenig / krametper. Thue es auch darunder.  
Gilbs und ge/wirtz mit phefer und lass ein weill sieden. Und /  
giess es dan an den stockvisch. Und las in auch / darin sieden,  
biss das suppel wol eingesoten / hat. So ist er guet.

*Ein stockvischschwantz  
zue braten*

Siet in an die stat. Darnach klaub in schen. / Gewirtz in. Thue  
weinberlin darein und kramet/peren. Die stes vor woll. Thue  
auch ein schmaltz / darein und saltz in. Bindt dan den  
schwantz wider / zuesamen und leg in in ein pfanen. Last in  
dan / kiell auff einen gluett praten. Ker in 2 mal / umb. Und  
wan du in in die pfanen legst, so giess / ein haiss schmaltz  
dariber, alssvill die pfan / nass darvon wirt. Und wan er woll  
erhitzt ist / und ausswendig trucken worden ist, so hat er / sey  
genug. Du magst in auch auf eim rost braten.

*Krepss einzuemachen*

[100r] So thiet in also: Siet die krepssen und schell sey / schen.  
Und nimb die schellen, zerstos sey woll in / einem merser und  
peth ein 4. semellschniten. / Die siet in wein und stes auch dar-  
under. Darnach / streich es durch mit einem wein und thues in  
ein / pfanen. Saltz, gilbs und gewirtz mit imber und zimet/  
bullfer. Thue zucker darein und siets ein weill. Dar/nach  
nimb die krepssen, lasts in einem haisen sch/maltz erwarmen  
und thue sey darnach in die / suppen. Las auch ein wall dar-  
innen thuen. So sei/ndt sey bereit. Haben die krepssen aber  
gross / scheren, so schell sey auch. Und las auch ein schmaltz

a — a links der Zeile eingefügt, GH.



Abbildung 26

/ erwarmen bey den krepfen. Und wan du sey an / willt richten, so beth ein praune schnidten von / einer semell. Die leg in die schisell und steck / die scheren darein und richt die krepfen darzue / an. Ist ein guet essen für krancke leut.

Siet die schell auss. Nimb die schär und [100v] den hals, hack gar klein und thues dan auff / ein schissell. Schlagt aierdoter daran. Saltz, gew/irtz und gilbs ein wenig und füll es in ein ruckh/schellen. Und nimb dan mer ein lere schallen. Die / stirtz uber die volle, das einer das haubt auff/kere der ander ab und einen bauch gegen dem / anderen. Und nimb dan kleine hultzin spislein, / steck 2 oder 3 an eins. Legts dan auf einen rost. / Las gar kiell darauf erwarmen. Kers oft umb / und las sey dan ligen, bis das die füll woll darin / erstaret ist. So gib sey dan auf einer schissel und / zieh die spislen daraiß. Und wan du sey an die / spissell stecken willt, so por mit ei-

*Item willtu gefilt krepfen machen,  
so thue im also*

nem messer / durch beidt schellen auff ieder seiten, darmit /  
du die spissell nach zwerch dardurch stecken / mögest.

*Item wiltu krepssen anderst machen*

So nimb die lebendigen krepssen, wasch in einem / wasser  
schen auss und schneidt in die köpf ab, dar/mit der magen  
darauss kumbt. Stos darnach die kre[101r]psen gar woll in ei-  
nem mersser. Darnach nimb ein / guete siese milch und  
streich die krepssen darmit / durch. Darnach thue sey in ein  
pfanen oder kessell. / Giess allsvill milch darzue, das ein we-  
nig rot / farb bleib. Darnach saltz und giess ein wenig essig /  
darunder und setz auff ein gluet oder auff das feür. / Las sie-  
den, bis das es dopfen gewint. Rierts / offft mit einem lefell,  
das sich nit an boden leg. / Wan es nun dopfen gewonen hat,  
so seich es durch / ein thuech. Das legt auff ein reiter oder sib.  
/ Darnach leg das thuech fein glat dariber. Und auf / alle sei-  
ten leg dan ein teller darauff und schwer / es nider, darmit der  
topfen vest wer. Darnach / zerschneidt in nach deinem gefal-  
len. Und zersch/lach ein 3. aier und zeuch dan die krepssen  
darin / umb. Und bach es in einem schmaltz. Darnach / mach  
ein gelbs stüppel dariber. Das giess daran, / wan du es auff die  
schissell an willt richten.

*Ein krepsskess zue machen*

Nembt lebendig krepss. Wast sey sauber. [101v] Thuet die  
ober schelfen darvon bey dem / magen, also das ir den ma-  
genschelfen mit/einander darvon schneidet. Stos nachmals /  
die krepssen also ungesoten. Zwingt sey mit / einer milch  
durch ein durchschlag woll auss. / Setz die milch über das  
feür. Las sieden, das / sey zuessamenghet alls ein aierkess.  
Wans / nit recht zuessamen will gen, so giest ein trop/fell essig  
darein, so get es von stund an zue/samen. Schit es auff ein  
thuech. Bind es woll / zuessamen, das das wasser woll darvon  
kum / und gantz vest werdt. Wan es also woll erka/ltet ist, so  
schneidt schnitzel darauss. Kert sey / in einem mell um. Pacht  
sey. Gebts in einem / gelben phefer oder sunst in einer gelben  
brieg.

*Wiltu saugel sieden*

So nempt ein kessell oder pfanen vast halb mit / wasser und  
saltz es. Und wan es siet und das / saltz zergangen ist, so nimb  
die saugel. Giess / einen wein dariber, allsvill das sey schier /  
darinen schwimmen. Und schut sey dan in das [102r] walent  
wasser. Und last sey resch darinen sieden. / Und wan sie sich  
niderlasen und gen boden fallen, so / habendt sey des siedens  
genug. Und weill sey sieden, / sollt man sey schön faimen.

Und wan du sey an / willt richten, so nimb sey mit einem famlefell / heraus oder seich sey ab in ein durchschlag. Und / legt dan ein schniten brot auff das blat und / richt sey darauff an und gies dan ein haiss schmaltz / dariber. Wiltu sey woll hert haben, so seich sey ab. / Und weill du sey anrichtest, so las mit einer schüssel / oder reüterlin zuewehen, damit ein kieller / lufft daran geth. Wiltu sey aber zum anderen mal / wermen, so las ein wasser auffwallen und saltz / es. Darnach nimb es vom feür und schit die saugel / darein. Last so lang darinen sten, als dich dunckt, das / sey <sup>a</sup>wol<sup>a</sup> warm seien. Und richt sey dan an wie vorstet.

So thue den visch nach lengs auff und lest den / grat darvon und die haubtstückh. Nimb dan die / ander 2 thaill des visch und schneidt inwendig die [102v] gret darvon und schneidt die haut alle dar/von. Und nimb das preth und hack es gar klein. / Und wan es schier klein genug ist, so bresslen / ein halb semel darunder. Die solt vor ein stund / in einem wein geweicht sein. Wer aber der / wein zue saur, so thue ein zucker darein. Und / schlach ein 3. aier darunder und hackt es dan / alles gar woll. Saltz und gewirtz nach deinem / gefallen. Thue weinberlin darunder und gilbs / ein wenig. Darnach nimb ein lautere erbisbr/ieg in ein haffen, die nit gesaltzen sey. Die last / sieden. Und nimb den gehackten inaber, mach / in den henden kügell darauss und netz sey vor / mit der erbisbrieg, das nit anhafften. Und / thue die kügelin woll vest und glat dauchen / mögest. Die thue in den haffen und last sey fein / gemacht sieden, allslang dich dunckt, das sey in/wendig fein trucken seindt. Darnach nimb sey / mit einem famlefell heraus und zerschneidt sey / zue scheiblin. Mach dan ein gelbe oder schwartze / suppen daran wie an ein anderen visch, wie / darvor geschriben ist. Und nimb die erbisbrieg dar [103r] zue, darin du den inaber zuvor gesoten hast. So / kumbt sey zue nutz. Dan es sieth sich vill gew/irtz auss dem inaber dar-ein. Und wan die suppen / anhebt zue wallen und vor gesaltzen und gwirtzt / ist, so legt die scheiblingen schniten darein. Und den / grat und hauptstückh soltu vor auff einem rost woll / trucknet haben. Und las es alles in der supen an / die stat sieden und gib es dan. Wan aber der in/aber auff ein richt zuevill were, so magstus woll / an der kielle ein tag oder 2 behalten.

*Wiltu ein inaber von einem karpfen machenn, so mach es wie volgt*

a — a oberhalb der Zeile eingefügt, GH.

Das es guet / bleibt, zerschneidt nur die kiechell nit, ehe du sey / geben willt.

Du magst auch woll ein scherb von weinber und / mandell daran machen, wie hernach steth.

*Mer ein inaber von einem huechen oder  
hechten oder lax und feren machenn*

Thuet den visch auff allermasen wie vor von / dem karpfen stet. Und nimb die leber auch und / was schwartz in dem visch ist und ein wenig / pret vom visch, allsvill dich dunckt, das zu der [103v] wurst, die du in den magen machest, das gnug / sey. Das hack woll und nimb den magen vonn / dem visch. Den wasch woll auss. Ker das ausser / herein und füill das du gehackt hast darein. / Du solt es vor gewirtzen und saltzen. Und sich, das / der magen der vierteill ler sey, dan es werd / die wurst sper und zerbrech an den seiten. Und / wan du sey nun gefilt hast, so bindt sey zue und / steck ein spissel darein, das du sey dabey haben / magst und in den haffen daran hengen köist, / wan du sey aber brennen willt. Und das inaber / mach also: Hackt das pret gar klein. Und wan es schier / klein genug ist, so bresslen ein semel oder mer dar/ under, darnach der visch gross ist. Die soltu zuvor / ein stundt im wein geweicht haben. Wer aber der / wein saur, so thue zucker darein. Und hack es dan / woll durcheinanderen. Giest oft ein wenig des / vorigen weins daran, darin die semell gelegen ist, / das es ein wenig feicht ist und lindt darvon wirt. / Und wan es gehacket ist, so gilb es ein wenig, / saltz und gewirtz, thue weinberlin darunder. Misch / es in einer schissell woll durcheinanderen. Darn/ach nimb ein lauter erbisbrieg in ein haffen, / die nit gesaltzen sey, und mach die kügel auss dem [104r] gehackten inaber (gleich wie vor von dem karpfen). / Und wan sey nun siedend, so nimb die wurst und hen/ck sey in den haffen. Und sich, das der haffen also / thief sey, das die wurst nach leng darinnen hangen / möge. Und wan sey ein wenig darinnen erwalt hat, / so nimb sey bey dem spenlen herauss. Streich den / schleim mit einem messer herab. Henk sey dar/nach wider in den haffen. Las mer ein weill / siedend und nimb sey dan mer herauss. Nimb ein / schen thuech in die handt, darein du die wurst nimbst. / Und zeüch ir gar gemacht, dieweill sey haiss ist, die / dick haut mit einem messer ab, so bleibt das tin / heütell daran. Und zerbrecht die wurst nit. Und / wan die haut herab ist, so henck sey widerumb zue / den kügelin in den haffen. Und lass sey gemacht sie/den, allslang dich dunckt, das sey inwendig fein / trucken



seien. Darnach nimb sey heraus, auch die / kügelin, und mach sey allermassen wie vor von / dem karpfeninaber gesagt ist. Es lest sich auch so / lang oder lenger guet behalten.

Wiltu aber wirst von dem inaber machen, so / mach lange kleine spissell. Die netz mit der erbisbrieg. / Und nimb dan des inaber ein wenig in die handt / und thue es um das spissel, damit es daran hang / [104v] und wie ein wurst stech. Und prat es dan an den / spisslein gar kiell, nur allsvill das es trucken / werdt und vest, das du sey ab den spis gelingen / mögst. Und wan du sey herab than hast, peüg sey / zuesamen, weil sey noch haiss ist, das sey krum / und gescheibt wirt wie ein pratwurst. Die / gib dan gantz bey den scheiblein, die du aus dem / inaber gemacht hast, in der supen. Stet vast wol / darbey.

Das soltu mercken: Wo du mit erbissuppen / kochen wilt, so solt du die suppen also darzue / sieden: Wan in ein haffen 4 oder 5 mass wa/sser gendt, so nimb nur ein 3 oder 2 handfoll / erbys darein. So wirt die suppen nit thick und / ist guet.

So thue die visch auff. Wan du die visch zue stucken / gemacht hast, so leg sey in ein wasser und wasch sey / von stund an heraus und leg sey in ein schüssell. / Und setz ein kessell vast halb mit wasser auff / das feür. Ist der visch ein miteressen, so wirff / gueten hendfol 4. saltz darein. Seindt dan der [105r] visch vill und der kessell gross, so muest du des saltz / mer nemen. Und wan das wasser anhebt zu wallen / und das saltz darin zergangen ist, so giest ein essig / uber die visch, allsvill das er ob den vischen in / der schüssell auffghe. Schüt dan die visch mit sampt / dem essig in den kessell und last sey dan erschwalen. / Sich, das feür darunder nit abghe. Und faim sey / woll, dieweill sey fein auffwerfen. Und wan sey / schier gesoten genug haben, so last sich das wasser / nider und werdendt die spiegel gross und leicht dar/auff. Und wan sey gesoten genug haben und du sey / ab dem feür gehebt hast, so gies ein 2. schepfleffell / kaltt wasser auff die visch oben dar/auf in den kesel, / das haist abgeschreckt, und werdendt die visch hert / darvon. Und wan sey des saltz zuevill hieten, so nimbt / es inen auch. Das solltu mercken, das du das / saltz alweg woll zergen sollt lasen, ehe du die visch dar/ein duest und des saltz nit zue wenig nemest. So / werdendt die visch hert und blaub, dan wan man / erst muess nacher saltzen. Und

*Wiltu visch sieden, so thue im also,  
wie hernach geschriben ist*

seindt von ersten nit / genug, so facht der visch das saltz nit  
mer, sunder / geth nur in die schiepen und wirt der visch saur /  
und weich. Ist er aber von erst zuevill gesaltzen, das / em-  
pfindts du woll am kosten. Wan der visch gesoten / ist, [105v]  
so giest des wasser dest mer darauff. Wan du / die visch ab  
wilt schrecken, so nimbt es im das / ubrig saltz.

Siets du aber visch, die schiepen haben alls ka/rpfen und par-  
ben, so schit die visch wie oben stet. / Und leg von erstem die  
haubtstück in den ke/ssell und last ein wall thuen, dan sey be-  
derfe / des siedens mer alls die anderen. Darnach / legt ein  
stück nach dem anderen hinein / und legt die schiepen under  
sich, sunst zerstest / mans mit dem faimen. Hechten und fer-  
chen / sollt man also abschrecken: Soll under das wa/ser ein  
essig nemen und klein visch alls gru/ndlen mit wein ab-  
schrecken. Und halb wein / und essig zue dem siedem, also vill  
das die visch / schier darin schwimen, wie du dan zue anderen  
/ vischen den essig nimbst. Du magst auch woll / alle visch  
auff dem feür abschrecken, wan sey / gesoten genug haben  
und sey von stundt an / herab nimbst.

*Ein guete raumsuppen*

Item siet den raum wie die milch oder wie / ein milch und  
klopf das saltz woll darein. [106r] Und schneidt semellschni-  
ten und beth sey und richt / die ramsuppen dariber an. Sehe  
ein imber, / phefer und zimetbulfer darauf. Wiltu es einem /  
krancken menschen geben, so thue ein zucker auch / darein  
und strew weinberlin darauf für den / phefer und imberbulfer.  
Was mit raum ist ge/kocht, ist nit schedlich einem krancken  
menschen, / aber das der raum gerecht sey.

*Ein mandellsuppen  
zue machen*

Nembt die mandel, lasts ubersieden. Ziecht in / die belg oder  
haut ab und stost sey in einem merse / woll klein. Und ie  
kleiner sey gestosen seindt, ihe besser / sey ergeben. Und wan  
sey von stossen ellig wellen we/rden, so besprengt mit einer  
handt ein wenig frisch / wasser darauff. Solches thuet ethlich  
mall. Und setz / ein heffelin mit wasser zum feür. Last siedem  
und / treibt darmit die gestossnen mandel durch ein we/iss  
thuech oder herins sib. Ethlich nemen ein schn/iten von ei-  
nem weissen brot und setzendts mit / dem wasser zue, darmit  
man die mandelmilch / durchtreibt, und streich darnach das  
brot unnd [106v] mandel miteinander durch. So wirt es ein  
/ wenig dester ticker. Darnach thiets in ein / pflanen ubers feür  
und rierts imerdar, das desto / weniger gerin. Und wan irs

schier an wellt richten, / so thuet erst ein zucker und ein wenig saltz darein / und giests uber ethliche gebeth semelschniten. / Für ein krancker mögt ir auch woll kein wasser / zum durchtreiben nemen, allein treibt die man/del mit einer flaischbrieg durch.

Nembt auff ein thisch 2 oder 3 aierdoter und / bessents woll. Giest ein milch darein, sovill ir zue / einer suppen haben welt. Saltz und gilbs ein wenig / und last sieden. Das saltz thiet erst darein, wan irs / anrichten wellt, sey gerint sunst gern. Und richts / uber gebeet semelschniten an und streit ein zucker / darauf und zimetbulffer. Ist ein guete supen / an einem fastag.

*Ein milchsuppen zue machen*

Nembt auff ein thisch 4 aier. Klopft sey woll und [107r] giest ein essig darein und das iberig wasser und saltz / es. Last sieden. Klopft, das nit gerine. Wans siet, richts / an uber ein semelschniden und seith ein zimetbul/fer darauf. Ir mögt auch woll ein zucker darein thuen, / wan irs gern siess haben wellt.

*Ein aiersupen zue machen*

Nembt ein guete milch und lasts aufsieden. Legt / eines halben ais gross schmaltz darein. Wellt ir gern, / so thiet ein zucker auch darein. Giest es uber ein ge/beeth semelschniden und seet zimetpulffer dar/auff. So ist sey bereit.

*Ein andere milchsupen  
zue machen*

Nembt ein wenig ein flaischbrieg und giest ein / milchraum darein und last durcheinanderen / sieden. Richts darnach an uber gebeeth semelschn/iten und thue ein zimetpulfer darauf.

*Ein raumsupen  
von einer flaischbrieg*

Nembt den milchraum und giest ein wenig essig / darein und pesambts woll, so gerint die supen nit. [107v] Und nembt ein schmaltz in ein pfanen und prent / ein kellen mit weissem mell darein und giest dar/nach ein wasser darein. Last sieden. Darnach giest / den raum darein. Rierts imerdar, das nit gerin, / und saltz ein wenig. Gilbs ein wenig und last sie/den, so wirt sey fein dicklet. Richts uber ein peeth / semellschniten an und streüt imber darauf.

*Ein andere raumsupen  
zue machen*

Rupft die kerssen von stillen und rests in eim / schmaltz und ethlich schniten semel. Giest ein / wenig ein siesen wein und wasser daran. Last / ein weill sieden und thiet zucker / auch darein. Wan irs an wellt richten, so legt die / semelschniten in ein schissell und die kerssen / oben darauf. Von derten kerssen macht / man auch woll suppen, allein das man das / brot im

*Ein kerssensuppen  
zue machen*

schmaltz rest und die kerssen in ein / heffelin zuvor zuesetzt  
und ein siesen wein / und wasser daran thuert und sieden last,  
das sy / lind werdendt, und darnach an das brot schit / und  
miteinanderen sieden last und mit / zucker sies gemacht.

*Volgt hernach ethliche miesser  
zue machen*

*Ein muess mit milch  
zue machen*

[108r] Nembt auff ein thisch eines aey gross schmaltz und /  
brent ein kellen mit weissem mell darein und / giest ein milch  
darein. Und bessemmt gleich ein weiss/mel darein, sovill das  
das muess tick darvon werden / mag. Und bessemmts woll,  
das nit knolecht werde. / Lasts sieden. Und wans schier geso-  
ten ist, so saltz es / und richts darnach an. Ethlich stellendts  
auff ein / gluert, wans gesoten ist und ein wenig ein schmaltz  
darauf und ein kleins glietlin umb die pfanen herumb, das es  
ein brintzen gewinen soll. / Und gebendts also in der pfanen  
über thisch. Es bedarf / woll siedens. Wans zue thick will  
werden, mögt / ir woll ein milch daran giesen und weiter sie-  
den / lassen.

*Ein gossens muess*

Nembt etwan eines aey gross schmaltz auff ein / thisch und  
brent eine guete kellen mit weissem / mell darin. Und nembt  
3 oder 4 aier und sovill milch, / alls ir auff ein thisch bederft.  
Klopfts woll durchein/anderen. Giests in die pfanen zum  
mell. Schoudt, das nit [108v] knolet werd und auch das nit an-  
brin. Und wan / irs schier welt anrichten, so saltzt es.

Auff ein andere form: Nembt aier eins mer dan / zue dem for-  
deren und brents mit dem mell dic/ker ein. Ir miests auch woll  
in der pfanen bessm/en, das es fein zart werde, wan irs darin  
habt / gossen. Und last sieden wie gemelt. Und wans gesoten /  
ist, so stellts auff ein gluert und deckt ein eissen/hafendeck  
darauff mit einer gluert, so gewintz ein / braune brintzen. Man  
gibt es in einer schissel uber / thisch.

*Ein anders muess zue machen*

Nembt auff ein thisch 6 aier. Klopfts wol und giest / ein halbe  
mass milch und ein guete kellen mit / weissem mell darein.  
Und klopft es wol durchein/ander, das nit knolet werd.  
Nembt darnach / ein mass milch in ein pfanen. Und wan die  
milch / hersiet, so giest die aier und milch darein. Rierts / woll  
mit einer kellen, das nit gerin. Habt ir ein / siesen puter, so  
thiet auch ein wenig darein. Lasts / durcheinander sieden.

Zuletzt saltz es. Und wan / irs anricht, so seet ein zuckher darauf.

[109r] Nembt 3 aierdotter auff ein thisch. Klopfts woll / und giest ein gleslin mit wein darein und darnach / erst ein wasser. Und brendt ein kellen mit mell in / einem schmaltz und giest es darein. Rierts woll und / last sieden wie ein anders muess. Es bedarf woll zue / sieden. Und ir sollts nit saltzen, dan es wirt ungesch/mack darvon. Machts sies mit zuckher.

*Ein weinmuss zue machen*

Nempt auf ein thisch 8 aier und ein guete mass / milch. Und besampt ein kleins leffelin mit mell in / die milch oder in die aier, das nur woll zertibenn / werde. Und klopfts alles woll durcheinanderenn. / Nembt ein schmaltz alls gross alls ein nuss. Last / in der pflanen haiss werden. Schwentz zue ring um / in der pflanen, das woll nass werdt, und giest die / aier darein und setzt auff ein gluet. Und thielt ein / deckel darauf mit einer gluet zue ring umen, das / fein braun wirt. Thiet im am ersten nit zue haiss, / so geth es fein hoch auf. Und vergest saltz nit. Und / wans schier gebachen ist, so lest es mit einem / meser von der pfan rings herumb. Die pfan, darin / irs bacht, soll fein thief sein und nit weit. Darnach [109v] last es hübschlich an einem messer herauss und legt / es in ein schüssel. So sieht es wie ein durten. Und seet / ein zucker darauf. Habt ir ein milchraum, so / wirt es woll beser und habt mit 6 aier genug.

*Ein prauuss muess zue machen*

Nembt auff ein thisch 8 aier und sovill milch alls / der aier und klopfts woll durcheinander. Nembt / ein grienen verglassierten haffen, der fein ein we/nig weit und nidertrechtig sey. Und giest die aier / und milch darein. Saltz ein wenig und bindend den / hafen oben mit einem weissen thuech zue und ein / hültzen däller darauf und ein sauberen kislingste/in darauf gelegt, das der hafen nit umfall und be/schwert sey. Setz den hafen in ein kessel mit siedigem / wasser, das das wasser woll an hafen aufgang, dar/mit die milch gesten müg. Last etwan 2 oder tridtha/lb stund sieden. Und filt den kessell imerzue mit / einem siedigen wasser, das ir in einem hafen dar/bey haben solt, darmit ir in imerdar in einem suth / habt. Schout offt darzue. Wans hert ist worden / und sich im hafen an orten schellt, das irs mit lef/len herauss heben könt, so thiets vom feür und lasts [110r] im hafen erkuelen. Und nembt darnach ein lefell. / Und schlach ein lefel foll nach dem anderen in ein zin/schis-

*Ein verlorne milch zue machen*

sell und seet ein zucker darauf und gebts uber / thisch. Ist d milch an ir selber gueth, so ist kein molchen / darbey. Wo ni so giest die molchen darab, ob irs ein/schlacht.

*Ein durchgetribens epffellmuess*

Schellt die epfel und schneidts zue 4 tailen und <sup>a</sup>bre/ints se einem schmaltz ab, biss sey fein dur<sup>a</sup> setz / zue mit wein un schmaltz und last sieden. Nembt / ein weissbrot, schneidt zue stucken. Setz mit sie/sen wein zue. Last sieden, bis weich worden ist. So / schlacht das brot und epffell miteinan deren / durch ein thuch oder seichpfendlin. Habt ir ein ge/sot nen wein, so schlagts darmit auch durch. Ist es aber / zu starck vom wein, so nembt ein wenig ein wa/sser darzue Zuckerts woll und gewürtz mit zim/et. Gilbs auch ein wenig Schitendts wider in ein / heffelin. Last sieden. Thiet darnach weinber auch / darein. Also macht auch durchgetriben birenmuess.

*Dempfte epffell zue machen*

Schellt die epfell, schneidts zue 4 taillen und [110v] breints sey in einem schmaltz ab, biss sey fein durch / einerzogen seindt, doch noch hert. Diet sey in ein / haffenn und giest ein wenig wasser darein, das / sey nit anbrinen. Last kochen und schwingt sey oft im / haffen umb. Kochts auf einer gluet und seet ein / zucker und zimet darauf. Also macht auch die biren, / allein das ir sey ganz last. Und ein siesen fenckell / mögt daran thuen, wan ir wellt.

*Ein braunss muss zue machen*

Reibt ein letzelten klein und rest in im schmaltz. / Und nembt ein gesotnen wein oder sunst ein sie/sen wein und ein leffel mit weinber oder kerssen / saltzen. Zertreibs mit dem wein und giest an geresten / letzelten. Gewürtz mit zimet und nege-len. Last sieden. / Wan irs anricht, so seet ein zucker darauff.

*Ein merssellmuess zue machen*

Nembt ein zimliche schüssell mit geribnem brot / und ein kellen mit mell und 8 aic<sup>a</sup> und ein schissell / mit milchraum. Rierts alles durcheinanderen / und zimlich zucker und weinberlin und ein handt/voll geschelte und geschnidne mandell. Nembt / ein kelen voll schmaltz. Thiets in ein pfan oder mer/ser. Last haiss werden und thiet die obgelmelte materi [111r] darein und gluet unden und oben darauff. Last bachten,

a — a doppelte Streichung, GH.

/ bis fein braun wirt. Thiets in ein schüssel und ein / gescherb  
dariber oder sunst ein siess brielin.

Macht ein aierziger mit aier und milch wie doch sunst / den  
durten. Den selben last trucken werden und thiet in / in ein  
reib- oder mersserstein und eines aey gross ein / puter, der  
frisch sey. Und reibt es woll durcheinanderen, / das fein zart  
werd. Und thiet es in ein geschir und / riert ein zucker darein,  
das siess werdt. Seet wein/ber oder siessen margerentenkern  
darauf.

*Ein kalts maienmuess  
zue machen*

Nembt ein aierziger, wie ir zue den durten nembt, / und legt in  
in ein seichpfanen. Wan er ertrucknet ist, so / zerschneidt in  
zue langen stucken und etwan 2 finger / breit. Und bespreng  
die stuck ussen herumb mit einem / mell und legts in ein haiss  
schmaltz. Lasst fein kiell bachen, / biss fein ussen braun wirt.  
Darnach macht ein siess / brielin dariber.

*Ein gebachne milch zu machen*

Nembt ein milch und besampt ein schens mell darin, [111v]  
allsvill das ir meint, das es sich muessen last. Und last / sie-  
den, biss das ein feins dins miesslin wirt. Thiets / darnach in  
ein hültzin karr und nembt ein frischen / puter und schneidt  
dine schnitz darauss. Und legt es / in das miesslin, dieweill  
es noch ein wenig warm / ist. Und rierts woll, biss das der pu-  
ter zergangen ist. / Ie lenger irs riert, ie schener und weisser es  
wirt, / auch desto besser ergibt es. Und riert ein zucker / auch  
darein, das es woll siess wirt. Darnach tiets / in ein schis-  
sell fein auffgeheiffelt und mit / pluomen besteckt und uber  
thisch tragen.

*Auff ein andere form  
ein maienmuess zue machen*

Nembt die morchen, legt sey ein stundt in frisch / wasser.  
Seindt sey gros, so schneidt sey enzwey. West / sauber. Last  
ein schmaltz in einer pfanen haiss werden, / ein frischen puter

*Morchen zue siedenn*



Feigen. Weinbeer. Pferfich. Pflamen. Byren. Süssgranaten Saur Granaten

Abbildung 27

wer woll besser. Und giest das wasser / woll von morchen und thiets ins schmaltz. Und restens / ein weill und giest ein wenig wein und essiglin / daran. Gewirtz mit imber und pfeffer. Last woll sieden. / Richts an mit sampt dem brielin.

*Gebraten morchen zue machen*

Wast die morchen wie zuvor. Steckts an kleine hültzen / spissen. Legts auff ein rost. Last braten. Saltz und / gewürtz mit imber. Begiests mit einem schmaltz. Hebt [112r] die spissell uber ein pfanen. Last wider praten. Gebts am / spisslen uber thisch auff ein kraut oder pratens.

*Kirbissmiesser und kraut  
zue machen*

Schelt den kirbis und schneidt das inwendig woll dar/von. Schneidt in zue dinen bletlin und briet in im / einen siedigen wasser, biss er lindt worden ist. Hackt / in klein. Thiet in in ein thuech. Truckt in woll auss. / Wellt ir ein muess machen, so nembt 3 oder 4 / aier, klopfst und ein milch oder raum daran und / brendt ein mell daran. Wellt ir gern, so thiet ein safran darein. Last sieden, richts darnach an. / Das kraut hackt wie zum muess und thiets darnach / in ein heffele. Und giest ein milch oder raum daran / und ein flaischbrieg, die faistig sey und guet, und ein / wenig ein wesserlin und saltz. Last sieden. Und wellt / ir gern, so thiet ein zucker darein. Etlich nement / 2 aierdoter und klopfents auch darein. / Also macht man das kraut und richts darnach an. / Und giest ein faistige flaischbrieg dariber und an fastag / ein haiss schmaltz. Gebts hin.

*Gereste aier zue machen*

Schlacht die aier auff am spitz. Lasts ausslauffenn [112v] und klopfst gar woll. Machts gelb und gewürtz wie du / willt. Und saltz und geschnidtnen petersill darunder. / Und in ein schmaltz gerest und wider in die aierschalen / gethan, aber zuvor klein gehackt. Und ein kleins hültz/ens spissen gemacht und dardurch gesteckt und ein / wenig auf ein rost gebraten. Gebts am spisslen.

*Halbauffgeloffne aier  
zue machenn*

Siedent die aier gar waich, klopfst am spitz auf und / schabt ein musgatnuss darein und ein imber und / saltz. Thiet ein wenig schmaltz in ein pfanen. Last / haiss werden und last die aier darein laufen. Und / die schallen steckt darein auffrichtig, so steckendt die / schallen nacheinander. Richtet es in ein schüssell. / Kert die aierschallen uber sich, so seindt sey bereit.



Nim schen mandel und schneidt sey langlet. Und nim / sauber  
weinber und siets in wein. Und nimb 2 oder 3 seml/schnidten,  
weichs in einem wein oder wasser, trucks / durch ein saubers  
thiechel an die weinber und mandl. / Gilbs, gewirtz mit im-  
ber, zimet, ein wenig phefer. / Machs siess. Gibs uber rech-  
schlegel schwartz oder gelb.

*Ein mandellgescherb*

Klopf aier und milch durcheinander. / Last sieden. Zuckers  
woll und gibs auf die letst.

*Sperberesen*

[113r] Item schell erbis, die grien seindt. Thue in ein heff/lein  
ein puter daran und ein wenig wasser. Lass / sieden und wirff  
ein wenig mell darein, so vill du in / den finger erheben kanst,  
und ein musgatpulfer / und imber darein. Gilbs. Lass sieden,  
biss sey genug haben.

*Grien schel arbis*

Nim erper. Klaub sey schen sauber, die griennen dar/auss,  
dan sey machen den durten hentig. Mach den haffen, / das er  
kein loch hab, dan wan die brieg darvon rint, so / ist er nichts  
werth. Thue die erdper darein und klein / weinberlin eine  
guete handvoll, 3 leffel zuckher, / zimetpulfer. Deck in zue  
mit dem plat. Er ist beser kalt / dan warm. Lass in ein halb  
stundt bachten.

*Erper turten*

Hack den spinat auff's allerkleinst, druck den saft / darvon.  
Umb ein fierer geriben brot und ein guets gewirtz/pulffer und  
ein wolschmeckets khreitel thuest im recht. So / wirts ein  
gueten durten von einem spinatsaft. / Vergiss saltz nit.

*Griene durten*

Nim pfersich und schell sey schön und thue die stain darvon.  
Mach / 2 thaill darauss und thues in ein siesen wein und last  
auff/sieden. Und wans gesoten seindt, so tiets in den dur-  
ten/haffen. Nim zucker und zimet und frischen puter und  
[113v] thues daran. Ein vierteill stundt bachten. Darnach nim /  
siesen wein und puter, thues in ein pfanen. Lass sieden / mit  
der prieg und giess darauff.

*Pfersichturten*

Item nim damaren oder pflamen, lass sieden. Thue die / kern  
darvon. Schneidts voneinanderen. Lass sieden in / siesen  
wein. Wans gesoten seindt, thues auff ein schisel. / Lass woll  
kallt werden und schits in den turten. / Zucker und zimet und  
ein wenig weinber und ein / gueten puter. Last bachten ein  
vierteill stundt.

*Ain turten von damaren*

*Marzepän zue machen*

Nim die besten mandel und stos sey woll undereinander, / das sey nit elig werden. Wan sey woll gestosen seindt, so / stoss zucker darunder. Und nim 3 wexer oblatbleter / zuesamen und legs auff ein papir und streich sey fein / auff, ein finger dick. Und nim lafendellwasser und / bestreich sey fein zue. Und setz ein papier in ein offen. / Und lass es fein erschwitzen. Und wan es fein weiss ist, / so setz es wider herauss. See ein weissen zucker darauff, / so ist es ein schen essen.

*Spinetturten*

Schneidt den spinet auff's allerkleinst. Drucks / woll auss und thues in ein schissel und giess ein haiss / schmaltz daruber. Thue 4 aier darein und ein geriben brot, / ein vierer wert, und ein guets gewirtzpulffer und / ein wenig ein guete milch und wolschmeckete kre/itlen.

[F. 114 fehlt]

[115r] daran, pulffers woll. Füll es in die kabiskepf. Sieth sey / fein in dem haffen. Giess ein guete flaischbrieg daran / mit zwiffel, schmaltz, ein wenig speck daran. Setz in ein / gluet, so wirt es schen und wolgeschmack. Leg darnach / auch darzue guet krautflaisch, was die kuchen vermag.

*Ruebenkraut*

Nim weiss rieben, schneidt sey. Nim grose, prie ein halbe stundt. / Nim sey, zerhack sey klein. Trucks sauber auss in einem / sauberen thuech. Lass das flaisch sieden biss an die stat. Thue / die gehackte rieben gleich zue dem flaisch, das des gesoten / ist. Giess 2 kellen mit ram daran, wan du in ge- haben / magst.

*Nudel*

Nim auff erst 4 kellen mit mell und 7 aier. Mach in an, / wie ein straubentaig und ein wenig kallte milch. Thue kle/ine weinber darein. Doch das er lener sey dan ein geme/iner straubentaig. Dan nim ein leines seckel und thue / den taig darein, doch das es kum halb sey mit taig. Bindt / es zue und legs von stund an in ein kesselle mit siedigem wasser. / Kerss offt um mit einer kellen. Und wan er genug hat, so / thue das seckell auff, so sicht es gleich wie ein patschwamen. / Schneidt in in der thick wie ein pletteribell und ein span / lang. Und legt sey kiell in ein schmaltz, so werdens sey vast / schen.

Siet sey, das sey muess werden. Und mit gebetem phefer/brot treib sey durch. Reib ein letzelten darunder, so wirts / schwartz. Nim klein geschniten zwiffel, die schwib ab im [115v] schmaltz. Thues darein und ein wenig hönig und gewürtz / woll. Mach ein herte semel als ein hasenkopf. Thues / darein.

*Ain voressen von erbisen*

Wasch in auss ethlichen siedigen wasser, das das saltz dar/ von kom. Darnach so thue essig und öll und wein daran / auch kleine weinber und margrentenkern, wan du / hast. Oder magst die kapra mit einem grienen salat / machen, auch rana darzue.

*Kapresalat*

Nim erdbeer, treibs durch mit gueten wein oder malva/sier und zucker. Magst sieden oder kaltt geben, doch / thues in kein küpferis geschir. Die brieg magst machen / uber gefilt aier oder geschniten turtlen oder kleine / vogel und hiener.

*Erberprie*

Item malvasier, zucker, geriben letzelten und zimet. / Siets undereinander. Magst giesen warm yber was / du willt.

*Malvasierbrieg*

Nim feigen, siets in wein, treibs durch. Nim darnach / mer wein, siet sey wider. Rest ein geribem semelbrot. / Die treib auch durch mit dem anderen. Darnach siet / sunder feigen. Legs in ein schissell, alsfill du haben / willt. Richt den phefer dariber. Thue mandel und wein/ber darauff und geriben letzelten. Thue auch in pheffer.

*Feigenpheffer*

Wilt du ain guete gesunde saltzen machen, / so nim presil und safferen und pheferkraut. Stos ales / woll



Abbildung 28

blat

1. Volgt wie man pratens machen / soll, das es mirb werden soll
1. Wellt ir gefilt brathens / machen
2. Ein ganss zue praten
2. Orhanen, hasselhiener, rebh/iener und reiger zue praten
3. Ein lendtpraten zue machen
4. Eine spensauw oder spanferel / oder spafeckel zue praten, / wie mans nent
4. Ein fil darein
4. Schnitlen auff einem rost / zue praten
4. Gebratne rech- oder gennssen/schlegel zue braten
5. Ein gebratne lungell im / netzell zue machen
5. Vögell auss kelberem flaisch / zue praten
6. Ein voessen auss gepratnem / fleisch zue machen
7. Fleisch in einer gelben brieg / oder gelben süpplen
7. Flaischknodlein zue machen
8. Hiener in schwartzer brieg / zue machen
8. Ein dins schwartz brielin oder / supplen uber wildtpret / zue machen
8. Gedempft cappon oder henen / zue machen
9. Iunge hiener im zwiffell / zue machen
9. Ein frisch wildtpret im pfefer / zue machen
11. Ein brielin uber wildtpret / zue machen oder anders pratens
11. Vögell im gescherb oder zisseindel / zue machen
11. Die megen, leber, fiess, fligel / in einem gelben süpplin
12. Ein eingedempfte ganss zue / machen
12. Ein flaischsultz zue machen
13. Kalbfleisch im gussell zue / machen
13. Zungen und eiterlen in phefer / zue machen
14. Kitz- und kalbsköpff und kalbs- / und kitzfiess zue bachen
14. Henen und cappon zue sieden
14. Gefilte hiener iung oder / allt in einer mandell/milch zue kochen
15. Ein gereisch von henen in/zuemachen

a Follierung von Uli Rotach.

[blat]

15. Gereste vögell zue machen
16. Ein fill in ein henen zue / machen
16. Ein anders prielin uber / kregen und megen zue / machen
16. [116v] Geblotzte hiener oder cappon / zue machen
17. Iunge hiener im latic / oder salat zue machen
17. Hiener in ein puterbriel/in zue machen
17. Krepflein auss kelberen/faistin zue machen
18. Ein taig zun krapfen / zue machen
18. Lungenkrapfen zue machen
19. Kresskrapfen zue machen
19. Krautkrepflen zue machen
19. Leberkiechlen zue machen
20. Ein bachne leber zum voessen
20. Pafessen von einem kalbshirn
20. Ein anders auss kelberem / nieren

*Von pasteten*

21. Ein henenpasteten zue / machen
22. Vogelpasteten zue machen
22. Wildpretpasteten zue machen
22. Schlaurpratenpasteten zue / machen
23. Kütenpasteten zue / machen
23. Birenpasteten zue machen
24. Ein aierpasteten zue machen
25. Ein allpasten zue machen
25. Ein taig zun pastetenheffen / zue machen
26. Wie man soll ein taig zun durten / machen
27. Ein taig zun wildpretpasteten

*Von durten*

27. Ein birendurten zue machen
27. Ein epffelldurten zue machen
28. Ein weixeldurten zue machen
29. Ein zwesgendurten zue machen
29. Ein dinen krautdurten zue / machen
30. Ein lungendurten zue machen
30. Ein reissdurten zue machen

[blat]

- 30. Ein kirbisdurten zue machen
- 31. Ein ziwebendurten zue machen
- 31. Ein aierdurten zue machen
- 32. Auff ein andere form ein aier/durten zue machen
- 32. Ein mandelldurten zue machen
- 33. Ein krautdurten zue machen

*Vom vischen*

- 33. Hechten, eschen, karpfen, veren / blau zue sieden
- 34. Ein all eingemacht mit der brye
- 34. [117r] Ruten zue sieden
- 34. Pfrilen, dollen, auch grundlen / und laugen zue sieden
- 35. Hechten, eschen, verchen in / einer gelben brieg zue machen
- 35. Ein karpfen in einer schwa/rtzer brie
- 36. Ein all zue praten am spis
- 36. Ein essen von einem visch/rogen zue machen
- 36. Hecht im puter einzue/machen
- 37. Fischsultz zue machen
- 38. Pratvisch zue machen
- 38. Bachvisch zue machen
- 39. Stockhvisch einzuemachen
- 39. Stockhvisch in der milch / zue machen
- 39. Plateisslen in einem ge/lben putersupplen zue / machen
- 40. Hering einzuemachen
- 40. Bachen hering zue machen

*Vom kiechlen*

- 41. Holle kiechel zue machen
- 41. Mersserkiechlen zue machen
- 42. Verbriete kiechlen zue machen
- 42. Hollüpen zue bachen
- 43. Durtenkiechlen zue bachen
- 44. Gewaltte kiechlen zue / machen
- 44. Strauben zue bachen
- 45. Ein anders bachens zue / machen
- 45. Weisse brotkiechlen / zue machen

[blat]

- 45. Bachen schnidten zue machen
- 46. Weichslen- oder kersenbüsch/elin zue bachem
- 46. Bachen erbis zue machen
- 47. Opffelkiechlen und Salf/eykiechlen zue bachem
- 47. Kleine schwebische kiechlen / zue machen
- 48. Kiechlen von opffelen zue / machen
- 48. Ein aierkuechen im / mörsser zue machen
- 48. Oxsenaugen zue bachem
- 48. Gestirtzte aier
- 49. Krapfen von mandel
- 49. Krossaier
- 49. Aier im phefer zue machen
- 49. Verlorne aier
- 50. Gefilte opfel zue machen
- 50. Ein reindel von epfelen
- 50. Schwartz muess von epfelen / und biren

*Von allerley kucherey*

- 50. Bachen küten zue / machen
- 51. [117v] Ein guets schwartz mue/ss zue machen
- 51. Weinbersuppen zue machen
- 51. Weinbermieslen zue machen
- 51. Schüssellmues zue machen
- 52. Ein schnemilch zue machen
- 52. Ein guets aiergemiess / oder -turtten
- 52. Ein gueten durten von / aieren
- 53. Eine weise sultz von vischen
- 53. Ein madenmilch zue machen
- 54. Ein gesultzte milch zue machen
- 54. Ein bratne milch zue machen
- 54. Ein küütenlatwergen/muess zue machen
- 55. Ein mandelmuess zue / machen
- 55. Ein spendlingmuess zue / machen
- 55. Ein rots muess von erdt/pören
- 56. Ein birenmuess zue machen
- 56. Ein vischmuess zue machen
- 56. Guete sackkiechlin / zue machen
- 57. Weise streiblin zue machen
- 58. Auff ein andere weiss / weise streiblin zue machen
- 58. Gefilte oblatt mit feigen / und weinberlen



[blat]

- 58. Ein anders bachens aus / kirbis
- 59. Bachen kirbis zue machen
- 59. Spritzkiechell zue machen
- 60. Schoubhietlein zue bachen
- 60. Weisbachens auss oblat
- 61. Brandt kiechell zue machen
- 61. Ein andere pirenpasteten
- 62. Ein nierpratenpasteten
- 62. Auff ein andere form ein biren/turten zue machen
- 63. Ein weisen aierdurten zu machen
- 63. Ein ander mandeldorten zu machen
- 64. Wider ein ander mandeldorten zu machen
- 64. Noch ein mandeldorten
- 64. Mehr ein mandeldorten zu machen
- 65. Ein zerstosens zu machen
- 65. Ein anders zerstosens von vegeln
- 66. Ein cappaunsupen zu machen
- 66. Ein druckne supen zu machen
- 66. Ein kessupen zu machen
- 67. Ein ruobensuppen zu machen
- 67. Gebratne genss zu kochen
- 67. Ein genssuppen zu machen
- 68. Ein gestosens von cappon oder henen
- 68. Firhass yber iung gens, hasen oder / wildbredt zu machen
- 69. Wildpredt zu einem ziseindl / schwarz oder gelbe brie zu machen

[118r]<sup>a</sup> [Rechenproben]

[118v] Nim ein haffen bey 2 massen glasiert. / Thue darein 2 mass frisch wasser, ein / quertl esich, 10 lot gales, 8 lot witriel, / 6 lot gummy, alles zue pulffer gestossen. / Rier es also offt im tag durcheinanderen. / Las stehn ungefarlich 8 tag. /

*Ein guete dinten zue machen.*

Valete.

a Follierung von Uli Rotach.

(...) <sup>a</sup>

Dieses buch gehert mir Joseph.

Ehrende ju[n]gfrau Anna Maria.

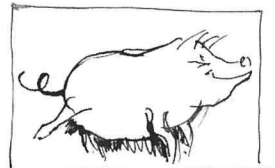
Aber ich kann mich nit genueg verwunderen, dan ich  
hab kein bottschaft solke sachen hern schuster Wege-  
ner (...) <sup>b</sup>

(...) <sup>a</sup>

a Nachträglich angefügte Rechennotizen und unzusammenhängende Schreibübungen, AH.

b Unleserlich und mit Tinte verschmiert, AH.

*Nachgekocht*



## *Zum Verständnis der Rezepte*

*von Albert Hauser*

Ist einmal die Handschrift entziffert, kommt, was nicht viel leichter ist, die ‚Entzifferung‘ der Rezepte. Die Kochbuchsprache des 16. Jahrhunderts ist völlig anders als die heutige. Schon ein erster Blick zeigt das. Die Leserinnen und Leser werden mit «ir» (ihr) und «du» angeredet, direkt und ohne Umschweife, imperativ sogar: «nempt» oder «nim». Und dann, vielleicht etwas unverbindlicher, auch einmal «wiltu» (willst du). Die vielen kleinen Zwischenbemerkungen wie «das es recht sey»<sup>1</sup>, «so wirts ein feins mieslin»<sup>2</sup> oder «es wirt guet und wolgeschmack»<sup>3</sup> geben dem Ganzen eine Wärme und einen eigentümlichen Charakter, der später im 19. Jahrhundert verschwindet und einem trockenen, ja sogar lehrhaften Stil Platz macht.

Merkwürdig fremdartig erscheint aber nicht nur die Schrift und Sprache, sondern auch der Inhalt der Rezepte. Zunächst überrascht die Vielfalt und die häufige Erwähnung und Verwendung von Gewürzen. Neben Salz und Zucker erscheinen Pfeffer, Zimt, Nelken, Safran, Muskat, Muskatblüte, Anis, Petersilie, Kapern, Lavendel, Salbei, Thymian, Rosmarin, Majoran und Ingwer, um nur einige zu nennen. Ebenso erstaunlich wie die Vielfalt der Gewürze ist ihre Kombination, so etwa wenn für dieselbe Speise Zucker, Salz, Zimt, Ingwer und Pfeffer verwendet wurden. Zu erklären ist das nicht allein mit einem anderen Geschmacksempfinden, der Freude an exotischen Kombinationen, sondern zum Teil auch mit ‚volksmedizinischen Weisheiten‘.<sup>4</sup> Das Würzen von Speisen hing aber auch mit der Haltbarmachung der Nahrungsmittel zusammen. Die grosszügige Verwendung von Schmalz – «nempt [...] ein gueten knollen schmaltz»<sup>5</sup> heisst es etwa – entsprach den damaligen Ernährungsgewohnheiten. Viele Rezepte sind ausserdem auf das von der Kirche gebotene Fasten zurückzuführen. Bei der Zubereitung mancher Speisen waren auch praktische Überlegungen im Spiel: Wer Fleisch- oder Geflügelstücke auf Brotschnitten legte, brauchte keinen Teller. Wer Krapfen ass, benötigte keine Gabel – übrigens eine Rarität, die sich nur die herrschaftlichen Schichten leisten konnten.

Wer das Briger Kochbuch liest, hat den Eindruck, hier spricht ein Koch zum anderen. Da braucht es nicht viele Worte: Der Angesprochene weiss, um was es

1 Kochbuch, F. 82v.

2 Kochbuch, F. 68v.

3 Kochbuch, F. 79r.

4 Vgl. Hauser, oben S. 20.

5 Kochbuch, F. 60r.

geht. Vieles wird als bekannt vorausgesetzt, es wird nur notiert, was nicht selbstverständlich ist. Das ist der Grund, weshalb keine Angaben zu Temperaturen, Massen oder Garzeiten gemacht werden. Das ist gleichzeitig auch der Grund, weshalb uns die Rezepte einige Rätsel aufgeben, wenn man sie nachvollziehen will. Anhand vieler kleiner, fast beiläufiger Bemerkungen können wir indessen herausfinden, was gemeint ist. Sie geben Aufschluss darüber, welche Techniken und Hilfsmittel damals zur Verfügung standen. Es sind erstaunlicherweise ziemlich die gleichen, die wir heute beim Kochen brauchen. Wir setzen auch alle unsere fünf Sinne ein: Den Sehsinn für Farben und Formen, den Tastsinn für die Beschaffenheit, den Geruchssinn für die Düfte und schliesslich – beim Essen besonders wichtig – den Geschmacksinn für die Aromen.<sup>6</sup>

Beginnen wir der Reihe nach mit dem *Sehsinn*. Schon die Farbe von Fleisch, Fisch oder Gemüse gibt Aufschlüsse über deren Qualität und Reifegrad. Wir sehen auch, ob und wie sich die Farbe beim Kochen verändert und wie allenfalls mit Ingredienzen nachzuhelfen ist. Man liebte das Färben in höchstem Masse, dies wurde an anderer Stelle ausführlich dargelegt.<sup>7</sup> Und man kannte die wichtigsten Färbemittel: Safran für gelb, Beeren für blau oder rot, Petersilie für grün, Lebkuchenmehl für braun usw. Doch wurden – und werden noch heute – die Augen eingesetzt, um die Konsistenz zu erkennen. So heisst es im Kochbuch etwa: «Secht, das sey nicht verbrinen.»<sup>8</sup> Oder in einem anderen Rezept: «Schoudt, das nit knoet werd.»<sup>9</sup> Anderswo heisst es: «Lugt, das ir in nit zue thin macht.»<sup>10</sup> Oder: «Schoudt darzue, ob er brieg hab.»<sup>11</sup> Beim Backen von Küchlein soll der Koch darauf achten, dass sie gelb oder goldbraun werden. Man war sich also durchaus bewusst, dass man auch mit den Augen isst. Wie wäre sonst das folgende Rezept für Fleischsülze zu verstehen? Das Gewürz soll grob gestossen werden, heisst es. «Es sicht sunst alls ob ein staub in die sultz gefallen were.»<sup>12</sup>

Zum Sehen kommt das Spüren, der *Tastsinn*. Die Temperatur wird mit den Händen gemessen. So heisst es in einem Rezept, die Brühe müsse so warm sein, dass man sie mit dem Finger «erleiden» möge.<sup>13</sup> An anderer Stelle heisst es:

6 Renate Breuss, Das Mass im Kochen. Mengen- und Massangaben in den Kochrezepten von der Antike bis zur Einführung der metrischen Masse im 19. Jahrhundert und deren Parallelität zu künstlerischen Gestaltungsprinzipien, Innsbruck 1999, S. 16ff.

7 Vgl. Hauser, oben S. 20f.

8 Kochbuch, F. 40v.

9 Kochbuch, F. 108r.

10 Kochbuch, F. 33v.

11 Kochbuch, F. 62v.

12 Kochbuch, F. 79v.

13 Kochbuch, F. 46v und 47r.

«Und greiff mit den fingeren in den taig, ob er starck genueg ist zum schnieden.»<sup>14</sup>

Unerlässlich waren der *Geruchs- und Geschmackssinn*: «Kost, ob seig genug sey.»<sup>15</sup> Es geht nicht ohne stetes Probieren, das wusste man auch im Mittelalter. Auf fast allen zeitgenössischen Küchenbildern erscheinen die Köche mit einem Probierlöffel in der Hand. In den Rezepten heisst es: «Wer aber der wein saur, so thue zucker darein.»<sup>16</sup> Oder: «Versaltz nit.»<sup>17</sup> Ob ein Fisch gesalzen ist, so heisst es, empfindet man «woll am kosten».<sup>18</sup> Das Briger Rezeptbuch zeigt, dass Gewürze, Salz und Zucker reichlich eingesetzt wurden, um den Speisen den gewollten Geschmack zu verleihen. In einem Rezept für Hühner an einer Meerrettichsauce heisst es: «Die brieg soll aber nach dem kren (Meerrettich) schmecken.»<sup>19</sup>

Die Köche verliessen sich nicht auf einen einzigen Sinn. Entscheidend war – das geht indirekt aus den Rezepten hervor – das Zusammenspiel. Das wird deutlich und erklärt sich, wenn man daran denkt, dass exakte Waagen, Thermometer, Uhren, kurzum die Messgeräte fehlten. Doch man wusste sich zu helfen: Auch als Messinstrumente kamen die Hände zum Einsatz. So heisst es im Kochbuch: «Ein klein handtvoll abgezogen mandellkern darunder gestossen.»<sup>20</sup> Als Längenmass dienten die Finger: «Schneidend vein breite schniten, etwan 2 finger lang und breit.»<sup>21</sup> Ein Hilfsmittel war die Zahl: «Und thiet die brieg dieweil über und nempt den anderen thail waser und den triten theil esig zue denn hechten und karpffen.»<sup>22</sup> Für Fleischknödel brauchte es «3 oder 4 aier und [...] etwan 2 kellen vol milch.»<sup>23</sup> In einem Hechtrezept werden «10 zwifeln (Zwiebeln)» vorgeschrieben.<sup>24</sup> In anderen Rezepten stossen wir sogar auf die Angabe eines Geldwertes: Nehmt für die Spinattorte soviel geriebenes Brot als «ein vierer wert» ist.<sup>25</sup> Der Vierer ist die kleinste Münzeinheit bzw. der kleinste Geldwert, den es gab. Damit konnte man fast ein Pfund Brot kaufen. Als Mass diente auch das Ei oder eine Nuss. In einem Rezept für Reistorte heisst es: «Nempt ein schmaltz oder puter also gross als ein ay oder ein weltze

14 Kochbuch, F. 56v.

15 Kochbuch, F. 94v.

16 Kochbuch, F. 103v.

17 Kochbuch, F. 8v.

18 Kochbuch, F. 105r.

19 Kochbuch, F. 87r.

20 Kochbuch, F. 74r.

21 Kochbuch, F. 6r.

22 Kochbuch, F. 33v.

23 Kochbuch, F. 7v.

24 Kochbuch, F. 96r.

25 Kochbuch, F. 113v.

nuss.»<sup>26</sup> Für die Käsesuppe nahm man es offenbar besonders genau. So brauchte man Schmalz «eines kleinen ay gross.»<sup>27</sup> Als Zeitmesser diene das Gebet. Der Hüppenteig soll solange im heissen Eisen sein, wie ein halbes «Ave Maria» dauert.<sup>28</sup> Das heisst im Klartext: Nur kurze Zeit. Etwas länger dauert ein «Vater Unser».<sup>29</sup> Als Zeitmass diene auch der Vergleich mit Garzeiten anderer Produkte. So heisst es in einem Rezept: «Und last sieden alls lang alls ein par aier.»<sup>30</sup> Seltener sind eigentliche Zeitangaben. Bei den Knödel wird angemerkt: «Last gemechlich sieden, etwan ¼ stundt.»<sup>31</sup> Oder: Eine Gans braucht vier Stunden, bis sie gar ist.<sup>32</sup> Denkbar ist, dass ein mit Wasser gefülltes Stunden-glas, vielleicht aber auch eine Sanduhr zur Verfügung standen. Mit all den Hilfsmitteln hatte man nur ein Ziel vor Augen: Das richtige Mass zu finden.

Allen Verständnisschwierigkeiten zum Trotz ist das Kochbuch eine Fundgrube: Es ermöglicht Einblicke in die Essgewohnheiten vergangener Zeiten, wie sie in anderen Quellen kaum zu finden sind. Mit einigen geringfügigen Adaptationen sind viele der Rezepte auch heute noch machbar. Schmalz kann beispielsweise durch Kochbutter ersetzt werden. Die Gewürze müssen dosiert und die fehlenden Gewichts- und Kochzeiten nach den heutigen Kenntnissen ergänzt werden. Häufig braucht es allerdings ein bisschen Geduld und manchmal mehr als einen Versuch, um die Speisen zu «rekonstruieren». Damit das Nachkochen etwas leichter fällt, wurden einige Rezepte ausgewählt, dem heutigen Sprachgebrauch angepasst und die fehlenden Instruktionen ergänzt – damit sowohl das Kochen und Essen Freude und Vergnügen bereitet. Wer etwas Mut beweist, wird mit einer schmackhaften Küche belohnt.

Vergnüglich ist es auch, zu jeder Speise den passenden Wein auszuwählen. Zur Auswahl standen, selbst wenn man nur die damaligen Traubensorten berücksichtigt, recht viele Weine. Nach Stockalpers Handels- und Rechnungsbüchern (HRSt) wurden an seiner Tafel sowohl rote wie weisse Weine getrunken. Er nennt beispielsweise den Rézy, den Bernoner und den Muskateller. Mit sicherem Instinkt suchte Stockalper die besten Weinlagen aus wie Molignon, Clavoz, Corbassières, Mont-d'Orge und Uvrier.<sup>33</sup> Ausserdem bezog er Weine aus seinen Rebgiutern im Ossola, ferner aus dem Aostatal, deren Qualität schon damals ziemlich gut gewesen sein muss. Felix Platter schrieb bereits 1563, dass er in Grächen und St. Niklaus einen recht guten Augstaler getrunken hätte. Noch

26 Kochbuch, F. 30v.

27 Kochbuch, F. 66v.

28 Kochbuch, F. 43r.

29 Kochbuch, F. 97v.

30 Kochbuch, F. 68r.

31 Kochbuch, F. 84r.

32 Kochbuch, F. 12r.

einen Schritt weiter ging der Sekretär des französischen Gesandten in Solothurn. Er schrieb 1658, dass die Walliser Weine einen Vergleich mit den Burgunder Weinen nicht zu scheuen bräuchten.<sup>34</sup> Heute gedeihen im Wallis neben den alten Sorten Amigne, Humagne und Muskateller (Pinot gris) über vierzig Rebsorten. Es steht den Köchinnen und Köchen frei, auch die Weine aus jüngeren Rebsorten zu berücksichtigen. Es gibt kaum etwas Vergnüglicheres, Schöneres und Spannenderes, als die Übereinstimmung eines Gerichtes mit dem dazu passenden Wein aufzuspüren.

33 Vgl. *Albert Hauser*, Der Walliser Warenkorb des 17. Jahrhunderts, in: Die Handels- und Rechnungsbücher des Kaspar Jodok von Stockalper, Vorträge des fünften internationalen Symposiums zur Geschichte des Alpenraums Brig 1997, hg. von Louis Carlen und Gabriel Imboden, (=Veröffentlichungen des Forschungsinstituts zur Geschichte des Alpenraums [VFGA] Bd. 6) Brig 1999, S. 260.

34 Zitiert nach: *Gregor Zenhäusern*, Zur Weinwirtschaft Kaspar Jodok von Stockalers, in: Der Wein in den Alpenländern, Vorträge des vierten internationalen Symposiums zur Geschichte des Alpenraums Brig 1995, hg. von Louis Carlen und Gabriel Imboden, VFGA Bd. 5 Brig 1997, S. 153.



Lasst die Vögel im gesalzenen Wasser sieden, je nachdem wie gross sie sind. Danach röstet sie im Schmalz. Schneidet Äpfel schön lang wie Rüben und nehmt ein Ei gross Schmalz. Lasst es heiss werden, schüttet die Äpfel dazu und lasst sie ein wenig rösten. Giesst eine Fleischbrühe und ein Glas Wein darüber. Würzt sie mit Zimt und Ingwer. Macht sie gelb mit Safran. Tut auch Weinbeeren dazu. Lasst sie aufsieden, bis die Äpfel schön lind sind. Wenn ihr wollt, so lasst die Vögel auch ein wenig darin sieden. Legt die Vögel in eine Schüssel und giesst die Apfelsauce darüber. (F. 11r)

*Vögel an Apfelsauce*



*Zutaten für 4–6 Personen:*

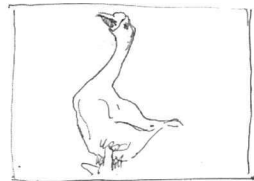
- 4–6 Tauben oder Mistkratzerli
- 5–6 Äpfel
- ½ dl Bouillon
- 1 dl Weisswein
- 4 EL Schmalz
- Weinbeeren
- Zucker
- Zimt, Ingwer, Safran

Die Tauben oder Mistkratzerli zerlegen und im Schmalz braten. Die Äpfel in Stücke schneiden und ebenfalls kurz im Schmalz anbraten. Die Bouillon, den Wein und etwas Zucker in einer Pfanne zum Kochen bringen. Die Apfelstücke und Weinbeeren beifügen und mit Zimt, Ingwer und Safran würzen. Auf starkem Feuer kurz aufkochen und über die gebratenen Vögel giessen.

*Wein: Ein Gamay passt gut dazu. Für Liebhaber empfiehlt sich auch ein Rosé de Gamay*

Befreit die Gans von den Federn. Macht eine Füllung aus Quitten oder Birnen und Kastanien und einer geschälten, gehackten und im Schmalz gerösteten Zwiebel. Und schlägt Eier darüber. Nehmt die Quitten oder Birnen und die Kastanien und würzt sie mit Ingwer und Zimtpulver und füllt sie in die Gans. Und steckt die Gans an einen Spiess. Bratet sie und stellt eine Pfanne darunter, die das Schmalz auffängt. Dieses Schmalz ist gut, um eine Gänsesuppe daraus zu machen oder um Rübenkraut feiss zu machen. (F. 2v)

*Gefüllter Gänsebraten*



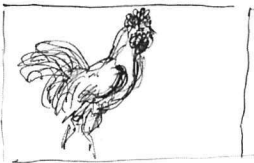
*Zutaten für 4–6 Personen:*

- 1 Bratgans (ca. 2 bis 2,5 kg)
- 3 Birnen
- 3 Quitten
- 250 g gekochte Kastanien
- 3 Eier
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Schmalz
- 1–2 EL Ingwerpulver
- 2 TL Zimtpulver
- Salz

Die Gans inwendig mit Ingwer und Zimt einreiben und die Flügel abschneiden. Für die Füllung die Birnen, Quitten und Kastanien in Würfel schneiden. Die Zwiebeln hacken und im Schmalz andünsten. Die Eier verquirlen und mit den Zwiebeln, den Birnen, Quitten und Kastanien vermischen. Die Füllung in die Gans stopfen und zunähen. Die Gans salzen, in den vorgeheizten Ofen (220 °C) schieben und kräftig anbraten. Mehrmals mit dem eigenen Fett übergiessen. Die Hitze auf 180 °C reduzieren. Die Bratzeit beträgt je nach Grösse der Gans 1½–2 Stunden. Ab und zu mit kaltem Wasser bespritzen, damit die Haut schön knusprig wird.

*Wein: Ein Humagne rouge würde gut dazu passen. Zu empfehlen ist auch der Syrah.*

*Kapaun oder Hennen mit Meerrettich*



Siedet die Kapaune oder die Hennen wie sonst, dass sie schön weiss bleiben. Nehmt einen Vierling Mandeln, die geschält sind. Stosst sie klein. Und nehmt auch eine Meerrettichwurzel. Schabt die Wurzel und stosst sie unter die Mandeln, dass sie schön glatt werden. Tut die gestossenen Mandeln und den Meerrettich heraus und schlägt sie mit einer Hühnerbrühe durch ein Tuch wie eine andere Mandelmilch. Aber die Brühe soll nach Meerrettich schmecken, und sie soll in der Dicke sein wie eine Sauce. Tut sie in einen Hafen, der inwendig glasiert ist, und setzt ihn an einen Ort auf den Herd, wo er warm bleibt. Tut Pfefferpulver daran und richtet die Kapaune oder Hennen in einer Schüssel an. Giesst die Meerrettichbrühe darüber und streut Zimtpulver darauf, so sind sie bereit. (F. 86v)

*Zutaten für 4–6 Personen:*

- 1 Suppenhuhn oder Kapaun  
(ca. 2 bis 2,5 kg)
- ½ TL Zimtpulver
- Salz

*Sauce:*

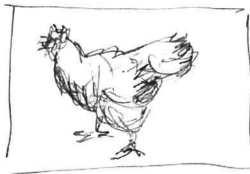
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 2 dl Milch
- 3 TL Rahm
- 2 dl Bouillon
- 1 frischer Meerrettich
- 200 g geschälte, gemahlene Mandeln
- Pfeffer

Das Suppenhuhn oder den Kapaun in gesalzenem Wasser ca. 1–2 Stunden (je nach Grösse) kochen. Für die Sauce die Butter schmelzen. Das Mehl darin dünsten und mit Bouillon ablöschen. Die Mandeln und den geriebenen Meerrettich begeben und verrühren. Die Milch und den Rahm einrühren, mit Pfeffer würzen und kurz aufkochen. Die Sauce über das Fleisch giessen und mit wenig Zimtpulver bestreuen.

*Wein: Wie wäre es mit einem Pinot noir?*

Lasst die Hühner ein wenig am Spiess braten. Danach gebt sie in eine Pfanne. Bratet eine Zwiebel im Schmalz und gebt sie in die Pfanne. Würzt die Hühner mit Pfeffer. Giesst eine Fleischbrühe daran und lasst sie aufsieden. Versalzt sie nicht. Richtet sie an. (F. 9v)

*Junge Hühner an Zwiebelsauce*



*Zutaten für 4–6 Personen:*

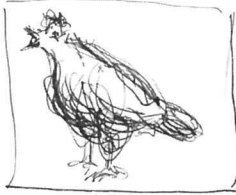
- 4 Stubenkücken à ca. 500g
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 EL Bouillon
- 50 g Schmalz
- Salz
- Pfeffer

Den Backofen auf 180–200 °C vorheizen. Die Kücken pfeffern, in einer Bratpfanne im Schmalz rundherum anbraten,

bis sie schön knusprig sind, und salzen. In eine Ofenform geben und im Ofen ca. 15 Minuten backen. Die Zwiebeln hacken, im Schmalz dünsten und mit etwas Bouillon ablöschen. Die Bouillon mit den Zwiebeln über die Rücken geben und anrichten.

*Wein: Der Dôle blanche eignet sich dazu wie der Humagne rouge.*

#### *Hühnerschnitzel auf Brotschnitten*



Bratet die Hühner oder Kapaune wie gewöhnlich. Zerschneidet sie, solange sie noch warm sind. Röstet etliche Weissbrotschnitten auf dem Rost, bis sie knusprig werden. Giesst danach mehrmals Reinval oder Malvasier darüber. Das macht ihr, bis das geröstete Brot weich wird. Nehmt Zucker, Zimtpulver und ein wenig geschabte Muskatnuss. Mischt es durcheinander und bestreut die Schnitten reichlich damit. Legt die gebratenen Hühner darauf. Gebt es zum Nachtmahl anstelle eines Salates. (F. 16v)

#### *Zutaten für 4–6 Personen:*

- 4 Hühnerbrüstchen
- 8 Weissbrotscheiben
- 2 EL Bratbutter
- Salz
- Zimt, Muskatnuss
- Malvasier

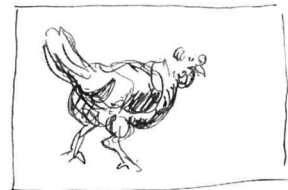
Die Hühnerbrüstchen in fingerdicke Scheiben schneiden und in Bratbutter anbraten. Das Brot in Scheiben schneiden, toasten und mit dem Wein beträufeln. Das Fleisch salzen und mit Zimt und Muskatnuss würzen und auf die Toastscheiben legen. Als Vorspeise servieren.

*Wein: Dazu passt ein Malvoisie sec.*



Bereitet die Hühner zu, wie wenn ihr sie gesotten anrichten wollt. Nehmt einen Kopfsalat. Brüht ihn wie grünes Kraut, aber nicht zu fest, so dass er ganz bleibt. Trocknet ihn gut. Legt ihn in frisches Brunnenwasser. Lasst ihn eine halbe Stunde darin liegen. Giesst das Wasser ab. Tut das Kraut auf den Boden eines Hafens. Legt die Hühner darauf. Giesst die Brühe, in der die Hühner gesotten haben, darüber. Wenn ihr wollt, so tut Majoran und Petersilie dazu. Lasst es sieden. Wann es gesotten ist, würzt es mit Zimt. Manche tun auch Butter soviel wie eine halbe Semmel daran. Richtet die Hühner in einer Schüssel auf dem Kraut an. Von der Brühe tut auch einen Teil daran. Wenn ihr mögt, so tut auch Ingwer daran. (F. 17r)

*Hühner auf Lattich*



*Zutaten für 4–6 Personen:*

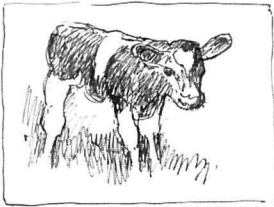
- 400 g Geflügel
- 1 kg Lattich
- 1 dl Bouillon
- 1 dl Rahm
- Butter
- Salz
- Petersilie, Majoran, Ingwer

Den Lattich in Stücke schneiden, waschen, trocknen und Butter dämpfen. Das Geflügel in kleine Würfel schneiden mit Ingwer würzen und in Butter anbraten. Den Lattich setzen, in eine eingefettete Gratinform geben, die Geflügelstücke darauflegen und etwas Bouillon darübergiessen. Den Rahm dazugeben, Butterflocken, Petersilie und Majoran darüberstreuen. Bei mittlerer Hitze (ca. 180 °C) ca. 25–30 Minuten im Ofen backen.

*NB: Ingwer wird zurecht immer wieder empfohlen. Er hat die köstliche Eigenart, einem Gericht, das wie Geflügelfleisch nicht viel Eigengeschmack hat, eine geheimnisvolle Note zu verleihen.*

*Wein: Dazu kommt ein Dôle oder ein Gamay in Frage.*

#### *Kalbfleischvögel*



Nehmt ein feisses Kalbfleisch vom hinteren Oberschenkel, das nicht zäh ist. Schneidet es in etwa zwei Finger lange und breite Schnitten. Klopft sie tüchtig mit einem Messer, dass sie schön mürb werden. Tut Zimt- und Ingwerpulver darauf und salzt sie. Nehmt das Feisse von einer Kalbsniere und gebt zu jeder Schnitte davon. Und wenn ihr wollt, so tut einen Rosmarinzweig oder Majoran dazu, davon werden sie schmackhaft. Und wickelt die Schnitten ein und steckt sie an hölzerne Spiesse, eine nach der anderen. Legt sie auf den Rost, lasst sie ordentlich braten wie andere Spiesse. Gebt sie zum Kraut, wie ihr wollt. (F. 5v)

#### *Zutaten für 4–6 Personen:*

- 8–10 Kalbfleischplätzchen
- 1–2 Kalbsnieren
- 8–10 Speckschnitten
- 1–2 dl Weisswein
- 2 EL Butter
- Salz
- Rosmarin, Majoran, Ingwerpulver,
- Zimt

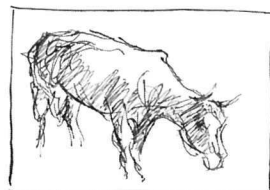
Die Plätzchen gut klopfen. Die Nieren in fingerdicke Stücke schneiden, zusammen mit den Speckscheiben kurz anbraten und auf die Plätzchen legen. Rosmarin und Majoran daraufle-

gen. Die Plätzchen einrollen und mit einem Zahnstocher verschliessen. Das Fleisch salzen und mit Ingwerpulver und wenig Zimt bestreuen. In Butter anbraten und mit etwas Weisswein ablöschen. Bei kleiner Hitze 10–15 Minuten schmoren lassen.

*Wein: Nicht schlecht würde sich der Humagne rouge dazu machen. Manche ziehen vielleicht einen Pinot noir vor.*

Nehmt einen Lendenbraten. Wenn er eingelegt war, wascht ihn sauber und bratet ihn am Spiess. Und macht eine Brühe wie folgt: Nehmt ein Roggenbrot so gross wie eine Faust, tunkt es in eine siedende Fleischbrühe und bröselt's in einen Mörser. Und schält etwa zwei oder drei Kochzwiebeln und nehmt zehn Wacholderbeeren. Stosst sie unter das Brot und streicht es mit einer Fleischbrühe durch ein Tuch. Danach mögt ihr die Brühe süss oder sauer machen, wie ihr wollt. Das Fett, das vom Braten trieft, tut auch in die Brühe. Würzt sie mit Nelken, Ingwer, Zimt und Pfeffer. Ihr mögt auch Rosinen oder Weinbeeren dazu tun. Giesst sie darüber, wann ihr den Braten anrichtet. (F. 3v)

*Lendenbraten*



*Zutaten für 4–6 Personen:*

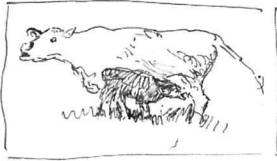
- 1 kg Kalbslaffe (Schulter)
- 1 EL Ingwer
- 200 g zerriebenes Roggenbrot
- 2–3 feingehackte Zwiebeln
- 30 g Butter
- 1–2 Eier
- 2 EL Rahm
- 2 EL Fleischbrühe
- 8–10 Wacholderbeeren
- 2–3 EL Weinbeeren
- Salz
- Nelkenpulver, Ingwer, Zimt, Pfeffer

Das Fleisch mit Ingwer und Pfeffer würzen, salzen und im vorgeheizten Ofen (220 °C) anbraten, auf mittlere Hitze reduzieren und 1–1½ Stunden braten. Ab und zu mit dem Bratenfett begiessen. Für die Sauce das Roggenbrot und die Zwiebeln in Butter dünsten, die Wacholderbeeren dazugeben und

mit Nelkenpulver, Zimt, Ingwer und Pfeffer würzen und die Fleischbrühe beigeben. Zum Legieren das Bratenfett, 1–2 Eigelb und den Rahm zufügen. Die Sauce auf das angerichtete Fleisch geben und nach Gutdünken Weinbeeren darüberstreuen.

*Wein: Zu diesem Gericht empfiehlt sich ein Pinot noir oder ein Syrah.*

#### *Gefüllte Kalbsbrust*



Nehmt eine Kalbsbrust und löst die Haut vom Fleisch. Hackt ein fettiges Fleisch, einen guten Teil Speck und allerlei gute Kräuter und Muskatblüte sowie vier Eier darunter. Und gilbt's und tut Pfeffer und Ingwerpulver dazu. Tut die Füllung zwischen die Haut und das Fleisch. Macht's mit einem hölzernen Spiesslein zu. Gebt's in eine gute Brühe. Lasst es sieden, bis es gut ist. So ist es bereit. (F. 82r)

#### *Zutaten für 4–6 Personen:*

1	kg	Kalbsbrust
200	g	Speck
100	g	Schinken
4		Eier
60	g	Bratbutter
400	g	Hackfleisch
		Salz
		Petersilie, Salbeiblätter
		Safran, Ingwerpulver, Muskatblüte

#### *Sauce:*

5	dl	Bouillon
2	EL	Rahm
1	EL	Mehl

In die Kalbsbrust zwischen Haut und Fleisch eine taschenartige Öffnung schneiden. Mit dem gehackten Speck und Schinken, den gesottenen und gehackten Eiern und den gehackten und gedämpften Kräutern (Petersilie, Salbei) eine Füllung machen. Diese mit Safran, Ingwer und Muskatblüte würzen und salzen. Die Füllung in die Fleischtasche füllen und zunähen. Die gefüllte Kalbsbrust ca. 1½ Stunden in der Pfanne braten und ab und zu mit Bratbutter übergießen. Mit

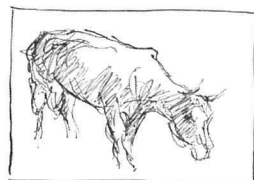


der Bouillon, dem Rahm und dem Mehl eine Sauce machen und vor dem Anrichten übers Fleisch giessen.

*Wein: Dazu könnte man den charaktervollen Syrah servieren. Wer es etwas leichter will, greift zum Cornalin.*

Nehmt Kutteln, schneidet sie klein wie Rüben. Tut sie in eine Pfanne. Nehmt eine gute Handvoll oder mehr klein gehackte Zwiebeln. Röstet die Zwiebeln im Schmalz, bis sie lind werden. Gebt sie zu den Kutteln. Giesst eine Fleischbrühe daran. Würzt sie mit Pfeffer und viel Ingwer. Macht sie gelb mit Safran. Wenn ihr gerne wollt, so giesst auch Essig dazu. Lasst sie auf einer guten Glut eine Stunde oder länger sieden, so dass ein dickes Brühlein entsteht. Deckt sie zu. Wenn ihr sie anrichten wollt, so legt Roggenbrot- oder Semmelschnitten auf den Boden einer Schüssel und richtet die Kutteln darauf an. Ihr mögt auch eine Handvoll geschnittene Äpfel dazu tun. Es wird mild und gut. Wenn ihr möchtet, stösst auch ein Stücklein Leber klein und treibt's mit der Fleischbrühe durch. Sie wird schön dick und schmackhaft davon. Habt ihr keine Fleischbrühe, so nehmt Wasser und treibt die Leber damit durch. Und giesst die Brühe an die Kutteln, so sind sie bereit. Und streut Ingwerpulver darauf. (F. 75r)

*Kutteln*



*Zutaten für 6 Personen:*

500 g Kutteln  
2 EL Schmalz  
¼ 1 Bouillon  
2 EL Essig  
1–2 Äpfel  
1 Zwiebel  
Salz  
Pfeffer, Safran

Die Zwiebel hacken und im Schmalz andünsten, zusammen mit den Kutteln ca. 10 Minuten dämpfen und anschliessend mit Safran gilben. Die Bouillon dazugeben und die Kutteln auf mittlerem Feuer ca. 30 Minuten sieden. Das Fleisch mit dem Essig abschmecken und mit Pfeffer bestreuen. Die Äpfel in Stücke schneiden, kochen und beifügen. Die Kutteln nach Belieben auf Roggenbrotschnitten anrichten.

*Wein: Für dieses rustikale Gericht käme ein alter Rèze in Frage, mit einem Païen würde es aber auch gut schmecken.*

#### *Voressen*



Nehmt Bratfleisch vom Rinde, Schaf oder Kalb und lasst es braten. Wann es gebraten ist, zerhackt's oder zerschneidet's zu Stücken. Tut es in eine Pfanne, giesst Fleischbrühe und ein wenig Wein oder Essig daran, wenn ihr's gerne sauer habt. Wenn ihr wollt, so tut Zwiebeln dazu. Würzt es mit Ingwer und Pfeffer. Macht's gelb und versalzt's nicht. Schneidet die Zwiebel der Breite nach und röstet sie im Schmalz. (F. 6v)

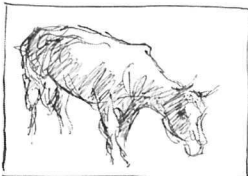
#### *Zutaten für 4–6 Personen:*

- 1 kg Kalb-, Rind- oder Schafffleisch
- 50 g Bratbutter
- 2 Zwiebeln
- 1 dl Weisswein
- 1–2 dl Fleischbouillon
- Ingwer, Pfeffer, Safran

Das Fleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebeln hacken und in Bratbutter andünsten. Das Fleisch dazugeben und anbraten. Mit dem Wein ablöschen und die heisse Bouillon dazugeben. Das Fleisch soll knapp bedeckt sein. Mit Ingwer, Pfeffer und Safran würzen und langsam weichkochen.

*Wein: Wie wäre es mit einem Païen dazu? Wer einen Rotwein bevorzugt, der greife mit Vorteil zu einem Humagne rouge.*

#### *Siedfleisch mit Safran*



Hackt das Fleisch in Stücke und wascht es schön sauber. Setzt es mit zwei Teilen Wasser und einem Teil Wein zu und lasst es verschäumen. Wann es halb gesotten ist, so nehmt Schmalz in eine Pfanne. Soviel Fleisch wie ihr habt, entsprechend müsst ihr Schmalz nehmen. Röstet eine Kelle Weissmehl darin. Giesst es zum Fleisch in die Pfanne. Würzt es mit Ingwer, Pfeffer und Safran, dass es gelb wird. Lasst es gut aufsieden, so wird das Fleisch schön scharf vom Gewürz. (F. 7r)

*Zutaten für 4–6 Personen:*

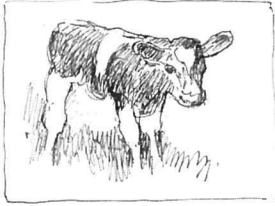
1 kg Rindfleisch  
1 l Wasser  
0,5 l Wein  
2 EL Schmalz  
20 g Mehl  
Salz  
Ingwer, Pfeffer und Safran

Das Fleisch in Stücke schneiden. Den Wein und das Wasser erhitzen, das Fleisch dazugeben und ca. 1½ Stunden zugedeckt leicht sieden lassen. Das Fleisch aus dem Sud nehmen. In einer Bratpfanne das Schmalz erhitzen und das Mehl darin rösten. Mit dem Sud ablöschen und ca. 15 Minuten kochen lassen, anschliessend über das Fleisch giessen. Salzen und mit Ingwer, Pfeffer und Safran würzen. Kurz aufkochen und anrichten.

*Wein: Dazu würde sich ein Cornalin oder Humagne gut machen.*



### *Kalbfleischknödel*



Nehmt Kalbfleisch vom hinteren Oberschenkel, das durchgezogen ist. Schneidet das Zähe und die Haut weg und hackt's. Und hackt das Feisse einer Ziegen- oder Rinderniere oder Speck, was ihr haben könnt, darunter. Und tut auch ein wenig Salbei und Majoran dazu, damit es schmackhaft wird. Und besprengt das Fleisch oft mit frischem Brunnenwasser, während ihr's hackt, so werden die Knödel nicht zäh. Wenn ihr's gehackt habt, so tut es in eine Schüssel. Nehmt drei oder vier Eier und ein wenig geriebenes Weissbrot und etwa zwei Kellen Milch oder noch besser Milchrahm. Rührt alles durcheinander und würzt es mit Ingwer und Safran, wenn ihr's gern scharf habt, und salzt es. Manche tun des Wohlgeschmacks wegen auch Muskatblüte daran. Danach macht mit dem Kochlöffel runde Kügelchen und gebt eines nach dem anderen in die Fleischbrühe. Und lasst sie gemächlich sieden, so dass sie nicht auseinanderfallen. Ihr sollt nicht zu viel geriebenes Brot und Eier nehmen, sie werden sonst hart und trocken. Sie dürfen nicht über eine viertel oder halbe Stunde sieden. Man gibt sie in der Fleischbrühe. (F. 7v)

#### *Zutaten für 4 Personen:*

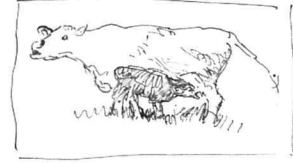
300 g	Kalbfleisch
50 g	Speck
100 g	Weissbrot
3	Eier
30 g	Mehl
1–2 dl	Milch oder Rahm
30 g	Butter
1 l	Fleischbrühe
	Salz
	Ingwer, Majoran, Muskatblüte

Das Kalbfleisch und den Speck fein hacken. Das Brot in der heissen Milch einweichen, gut ausdrücken, in kleine Stücke schneiden, mit Safran und Muskatblüte würzen und salzen. Das Brot in Butter dämpfen und mit den Eiern und dem Mehl vermischen. Das Fleisch beifügen und pflaumengrosse Knödel formen. Die Knödel in der heissen Fleischbrühe ca. 10 Minuten ziehen lassen. Sollte das erste Knödel nicht zusammenhalten, ein weiteres Eigelb und etwas Mehl dazugeben. Die Knödel in der Fleischbrühe servieren.

*Wein: Ein Cornalin würde vorzüglich dazu passen. Oder wie wäre es mit einem Pinot noir?*

Nehmt eine Kalbsleber und hackt sie roh. Hackt Mangold und Majoran darunter. Tut ein wenig geriebenes Weissbrot, ein wenig Milch und drei Eier dazu. Würzt die Leber mit Nelken und Ingwer und salzt sie. Macht schöne runde Kügelchen wie für Fleischknödel. Backt sie bei schwacher Hitze im Schmalz. Gebt eine Apfelsauce oder sonst eine grobe Brühe darüber. (F. 19v)

*Leberknödel*



*Zutaten für 6 Personen:*

500 g Kalbsleber  
100 g Weissbrot  
1 dl Milch  
3–4 EL Mehl  
3 Eier  
30 g Schmalz  
Majoran, Nelkenpulver, Ingwer  
Salz

*Apfelsauce:*

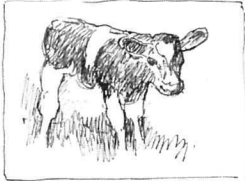
5–6 Äpfel  
½ dl Bouillon  
1 dl Weisswein  
1 EL Schmalz  
Weinbeeren  
Zucker  
Zimt, Ingwer

Die Kalbsleber und den Majoran fein hacken. Die Eier zerklöpfen, mit dem geriebenen Brot vermischen und mit Nelkenpulver und Ingwer würzen. Die Leber dazugeben, salzen, gut vermischen und pflaumengrosse Kugeln formen. Die Leberknödel im Schmalz braten, bis sie gar sind. Für die Sauce die Äpfel in Stücke schneiden und kurz im Schmalz anbraten. Die Bouillon, den Wein und etwas Zucker in einer Pfanne zum Kochen bringen. Die Apfelstücke und Weinbeeren beifügen und mit Zimt und Ingwer würzen. Auf starkem Feuer kurz aufkochen und über die Knödel giessen.

*NB: Die Knödel können auch mit einer gedünsteten Sauce serviert werden.*

*Wein: Dazu käme ein Rêze in Frage. Wer einen Rotwein bevorzugt, würde wohl mit einem Gamay nicht schlecht fahren.*

### *Gebratene Leber*



Nimm eine Kalbsleber, denn die ist besser als eine Ziegenleber. Schneid sie zu dünnen Schnitten. Bespreng sie mit Salz und mit weissem Mehl. Nimm ein Ei gross Schmalz und lass es heiss werden. Schneid eine Zwiebel klein und röst sie im Schmalz. Tu die rohe Leber auch dazu. Lass sie braten, bis sie nicht mehr blutig ist. Tu zwei Teelöffel Fleischbrühe dazu. Lass die Leber sieden, aber nicht lange, sie wird sonst hart. Würz sie mit Ingwer, Nelken und Pfeffer. Gib sie auf den Tisch. (F. 20r)

#### *Zutaten für 6 Personen:*

6        Kalbsleberschnitten  
30 g    Schmalz  
2    EL   Mehl  
1        Zwiebel  
2–3 EL   Fleischbouillon  
          Salz  
          Ingwer, Nelkenpulver, Pfeffer

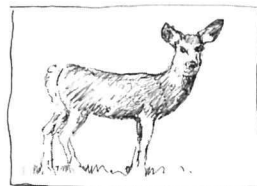
Die Leberschnitten im Mehl wenden. Die Zwiebeln hacken und mit Schmalz in einer Pfanne dünsten. Die Schnitten braun anbraten, salzen und mit Ingwer, Nelkenpulver und Pfeffer würzen. Die Fleischbouillon dazu giessen.

*NB: Beim Anbraten sollte man eher scharf zur Sache gehen. Nach einem stürmischen Angriff aber wieder mit viel Gefühl weiterkochen. Die Leber sollte auf keinen Fall zu fest gebraten werden.*

*Wein: Ein Rosé de Gamay käme diesem leckeren Gericht entgegen.*

Nehmt einen Reh- oder Gemsschlegel, spickt ihn reichlich und legt ihn dann auf einen Rost und lasst ihn gut durchziehen. Danach zieht ihm die zähe Haut ab und steckt ihn an einen Spiess und lasst ihn braten, bis er gar ist. Danach macht eine Brühe darüber: Reibt einen Lebkuchen. Nehmt einen guten Wein und Weichseln. Salzt die Brühe und würzt sie mit Zimt und Nelken. Lasst sie sieden. Giesst sie über den Braten, streut Zucker und Zimt darüber. Versalzt sie nicht. (F. 5r)

*Reh- oder Gemsschlegel*



*Zutaten für 4 Personen:*

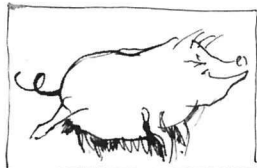
- 1        Rehschlegel
- 200 g    Speckstreifen oder -würfel
- 2    EL   Öl
- 2    dl   Rotwein
- 30   g   Lebkuchen
- Salz
- Nelkenpulver, Zimt

Den Rehschlegel mit dem Speck spicken und mit Öl bestreichen, salzen und in den vorgeheizten Ofen geben. Den Wein erhitzen, den Lebkuchen reiben und dazugeben und mit Zimt und Nelkenpulver würzen. Den Schlegel häufig mit dem Wein übergießen und einmal wenden. Bei mittlerer Hitze (ca. 180 °C) ca. 1½ Stunden braten.

*Wein: Zu Wildbret passt ein Humagne rouge gut. Ein Syrah käme auch in Frage.*

Nehmt die Sau, wenn sie geputzt ist, und steckt sie an einen Spiess und salzt sie. Nehmt einen Knollen Schmalz oder Butter und schmiert die Sau nach Bedarf damit ein. Stellt sie zum Feuer und lasst sie erwärmen, dass das Schmalz gut einzieht. Dann tut sie auf's Feuer und lasst sie behende braten und schmiert sie nicht mehr ein. Für die Füllung nimmt eine Lunge und eine Leber und überbrüht sie mit einem gesalzenen Wasser. Hackt sie klein und tut Majoran, Salbei und sonst wohlschmeckende Kräuter dazu. Würzt sie mit allerlei Gewürz. Gesottene Kastanien sind auch gut darin. Und gebt drei Eier dazu. Und füllt die Sau, macht sie zu und lasst sie braten. (F. 4r)

*Spanferkel*



*Zutaten für 10–12 Personen:*

1 Spanferkel (ca. 4 kg)  
80 g Butter

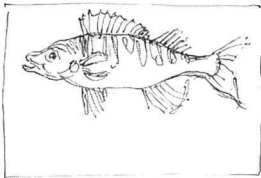
*Füllung:*

250 g Leber  
3 Eier  
250 g geschälte Kastanien  
1 dl Rahm  
Salz  
Salbei, Majoran  
Safran, Ingwerpulver, Muskatblüte

Das Spanferkel salzen und die äusserste Hautschicht einritzen. Für die Füllung die Leber, den Salbei und Majoran fein hacken und mit dem Rahm vermischen. Die Eier und die Kastanien kochen, hacken und begeben. Mit Safran, Ingwerpulver und Muskatblüte würzen und salzen. Die Füllung in das Ferkel stopfen. Das Ferkel mit Butter bestreichen und im mittelheissen Ofen kurz anbraten, anschliessend am Spiess oder im Ofen bei steigender Temperatur knusprig braten. Ab und zu mit dem Fett übergiessen.

*Wein: Ein Pinot noir würde gut dazu passen. Eine gute Harmonie ergäbe es wohl auch mit einem Humagne rouge.*

*Bratfisch*



Weidet den Fisch aus. Salzt ihn in- und auswendig. Reibt ihn inwendig mit ein wenig Ingwer ein. Legt Salbei oder Rosmarin hinein. Lasst ihn eine Stunde oder zwei im Salz liegen. Danach legt ihn auf den Rost. Lasst ihn gut braten und kehrt ihn oft, bis er fast genug gebraten ist. Nehmt ein wenig Schmalz in eine kleine Pfanne, gebt Essig und Ingwerpulver dazu. Lasst es aufsieden und beträufelt den Fisch etliche Male damit. Er wird wohlschmeckend davon. Wenn er gebraten ist, so gebt ihn hin. (F. 38r)

*Zutaten für 4 Personen:*

1–2 Seehecht, Karpfen oder Egli  
(ca. 0,5 bis 1 kg)  
50 g Schmalz  
2 EL Essig  
Salz, Salbei, Rosmarin, Ingwerpulver

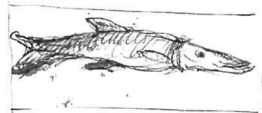


Den Fisch ausnehmen, in- und auswendig salzen, mit Ingwer würzen und Rosmarin und Salbei einfüllen. Das Schmalz in einer Bratpfanne erhitzen. Die Fische mit der Bauchseite nach unten 30–40 Minuten langsam braten und häufig mit Schmalz und etwas Essig übergiessen.

*Wein: Zu gebratenem Fisch passt der spritzige Fendant oder ein trockener Ermitage gut.*

Sind die Fische gross, siedet sie in gesalzenem Wasser, so nehmen die Fische das Salz gut an. Sind sie aber nicht gross, gebt sie gleich in die Brühe. Die macht so: Nehmt zwei Teile Wein und einen Teil Wasser und giesst es an die Fische. Lasst sie aufsieden. Würzt sie mit Ingwer, Pfeffer, ein wenig Zimt und Safran. Ihr mögt auch Muskatblüte daran tun. Wollt ihr, so zerschneidet etliche gebeizte Zitronen. Werft sie auch hinein. Oder schneidet eine Zwiebel oder mehr in Ringe und tut sie hinein. Wollt ihr die Brühe süss machen, so nehmt keine Zwiebel. Nehmt einen geriebenen Lebkuchen, tut ihn auch dazu, davon wird die Brühe dick. Tut Zucker dazu, dass die Brühe süss wird. Ir mögt sie kalt oder warm geben, wie ihr wollt. (F. 35r)

*Hecht an Safransauce*



*Zutaten für 4–6 Personen:*

- 1 kg Seehecht
- 2–3 dl Wasser
- 1 dl Weisswein
- 3 Zwiebeln
- 3 EL Zitronensaft
- Salz

*Sauce:*

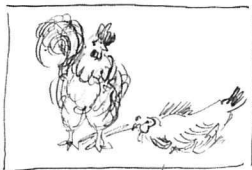
- 3–4 dl Fischsud
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- Pfeffer, Zimt, Muskatblüte, Safran

Die Zwiebeln hacken, andünsten und mit dem Wein ablöschen und das Wasser und den Zitronensaft dazugeben. Den Sud salzen und die Fische darin einlegen und 20–30 Minuten ziehen lassen. Die Fische auf eine heisse Platte legen. Mit 3–4 dl Fischsud, Butter und Mehl eine Sauce machen und mit

Pfeffer, Zimt, Muskatblüte und Safran würzen. Die Sauce nach Belieben mit etwas Rahm verfeinern und über die Fische geben.

*Wein: Es empfiehlt sich einen Rêze dazu zu trinken. Passen würde aber auch ein Chardonnay oder ein trockener Ermitage.*

#### *Hühnerpastete*



Nehmt einen Oberschenkel von einem Kalb oder einer Ziege. Nehmt das Fett davon. Hackt's klein zusammen mit etwa einem halben Pfund Feissem einer Ziegenniere. Aber überbrüht das Fleisch zuvor. Danach hackt's mit samt den Nieren oder dem Feissen. Und würzt es mit Ingwer, Pfeffer und Zimt. Gebt auch Rosinen und Weinbeeren dazu. Salzt es. Siedet die Hühner. Sind sie gross, so habt ihr mit zwei genug. Sonst müsst ihr drei haben. Bratet die Hühner, als wollt ihr sie in einer Brühe anrichten. Wollt ihr, so schneidet sie in schöne Stücke oder in vier Teile. Und legt einen Teil des Gehackten in den Pastetenhafen, den ihr zuvor schön aufgerichtet habt. Und legt die Hühner und das andere gehackte Fleisch in Schichten darauf, bis die Pastete voll ist. Macht sie zu. Bestreicht sie. Stellt sie in den Ofen oder in eine Pfanne. Lasst sie backen und schaut etliche Male, ob sie genug Brühe hat. Hat sie nicht genug, so giesst eine Fleischbrühe oder die Brühe vom gesottenen Fleisch dazu und macht die Pastete wieder zu. Sie muss etliche Stunden backen. (F. 21r)

#### *Zutaten für 2–4 Personen:*

- 2 Kuchenteig
- 1–2 Hühner
- 300 g gehacktes Kalbfleisch
- 2 Eier
- 2 EL Bratbutter
- Ingwer, Pfeffer, Zimt
- Rosinen
- Salz

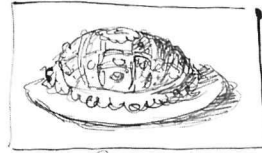
Die Hühner in kleine Stücke schneiden, mit dem gehackten Kalbfleisch und mit dem Eiweiss zweier Eier vermischen und in etwas Bratbutter andämpfen. Mit Ingwer, Pfeffer und Zimt würzen, salzen und wenig Rosinen begeben. Mit einer

Gabel auf dem eingestochenen Teigboden verteilen und mit einem Teigdeckel verschliessen. In der Mitte mit einer Schere kleine Schnitte machen und mit Eigelb bestreichen. Die Pastete bei 220 °C im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

*Wein: Dazu würde ein Syrah vorzüglich passen. Ein Humagne rouge wäre auch nicht auszuschlagen.*

Nehmt einen Schlaur- oder Lendenbraten, wie er vom Metzger kommt. Tut das Zähe davon und salzt ihn gut. Macht einen runden Pastetenhafen und legt Salbei, Rosmarin und etliche Speckschnitten auf den Boden. Legt den Braten darauf. Würzt ihn mit Ingwer, Pfeffer, Zimt, Nelken und ein wenig Muskatblüte. Danach legt wieder Salbei, Rosmarin und dünne Speckschnitten darauf. Verschliesst die Pastete oben und setzt sie in einen Ofen, der ziemlich warm ist. Sie muss gut gebacken werden. Schaut, dass sie immer Brühe hat. Es gibt von ihr selbst eine Brühe. Wenn ihr sie aber in den heißen Ofen schiebt, müsst ihr wie bei der Hühnerpastete eine Brühe dazugeben. (F. 22v)

*Fleischpastete*



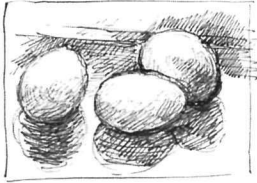
*Zutaten für 4–6 Personen:*

- 2 Kuchenteig
- 1 Schweins- oder Kalbsfilet
- 200 g Speckschnitten
- 1 Ei
- Salz
- Ingwer, Pfeffer, Zimt, Muskatblüte,
- Rosmarin, Salbei

Das Fleisch in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, salzen und mit Ingwer, Pfeffer und Muskatblüte würzen. Die Speckschnitten und den Salbei auf dem eingestochenen Teigboden verteilen. Das Fleisch darauf legen und den übrigen Speck und den Salbei darüber verteilen. Die Pastete mit einem Teigdeckel verschliessen, mit einer Schere kleine Schnitte machen und mit Eigelb bestreichen. Bei guter Hitze (220 °C) ca. 25 Minuten backen.

*Wein: Zu diesem Gericht passen viele Weinsorten, zum Beispiel ein Dôle, ein Pinot noir, ein Humagne rouge oder ein Syrah.*

### *Eierpastete*



Macht einen Pastetenhafen aus Eiern und Mehl. Macht ihn schön hoch. Gebt ihn so in den Ofen oder in eine Pfanne und lasst ihn erstarren. Danach nehmt für die Pastete acht Eier und giesst Milch dazu, wenn sie geklopft sind. Habt ihr aber Milchrahm, so braucht ihr nur sechs oder sieben Eier. Und zerlasst Butter, die süss ist, in einer kleinen Pfanne und giesst sie auch zu den Eiern und der Milch. Und tut auch ein wenig Zucker und gar ein wenig Salz dazu. Und giesst es in den erstarrten Pastetenhafen. Setzt ihn wieder in den Ofen. Lasst ihn backen, aber nicht zu heiss. So geht die Pastete hoch über den Pastetenhafen auf und wird oben schön braun. (F. 24r)

### *Zutaten für 4–6 Personen:*

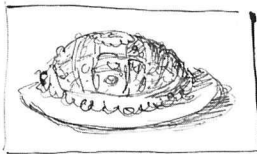
2	Kuchenteig
8	Eier
2–3 dl	Milch
1 TL	Mehl
60 g	Zucker
3 EL	Butter
	Salz

Die Eier zerklopfen und mit Milch, Mehl, Zucker und zerlassener Butter vermischen und eine Prise Salz dazugeben. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen, die Masse darauf verteilen und mit einem Teigdeckel verschliessen. In der Mitte ein Loch machen und den Teigdeckel mit Eigelb bestreichen. Bei 220 °C im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

*Wein: Dazu würde ein Dôle oder ein Rêze gut passen.*

Nehmt Quitten, schält sie und höhlt sie mit einem Messer sauber aus, so dass die Kerne und Steine sauber davon kommen. Und füllt das Ausgehöhlte mit Zucker und Weinbeeren. Wenn ihr gerne wollt, so spickt die Quitten aussen mit ganzen Nelken und Zimt. Macht einen Pastetenhafen und legt die Quitten hinein und tut ziemlich viel Zucker, Weinbeeren und auch Zimtpulver hinein. Verschliesst die Pastete und backt sie wie vorne steht. Sie ist kalt und warm gut. Muskatblüte mag man auch hineintun. Sie muss gut backen. (F. 23r)

*Quittenpastete*



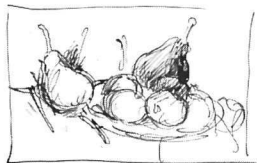
*Zutaten für 4–6 Personen:*

2	Kuchenteig
4–6	Quitten
100 g	geriebene Mandeln
1	Ei
100 g	Zucker
50 g	Weinbeeren
	Nelken, Zimt, Muskatblüte

Die Quitten schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Mit Nelken bestecken, Zucker und Weinbeeren dazugeben und mit ein wenig Wasser weichkochen. Die Nelken herausnehmen und etwas Muskatblüte darüberstreuen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen, mit den gemahlenden Mandeln bestreuen und die Quitten darauf verteilen. Mit dem Teigdeckel verschliessen, in der Mitte ein Loch machen und mit Eigelb bestreichen. Die Pastete bei 220 °C im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Nehmt Birnen, soviel wie es für eine Pastete bedarf. Schält sie und backt sie im Schmalz, bis sie braun werden. Schält auch ein bis zwei Quitten. Schneidet sie in vier Teile und gebt sie zu den Birnen. Tut sie danach in eine Pfanne und giesst gesottenen Wein und ein wenig Wasser dazu. Lasst sie auf hohem Feuer braten, bis es eine dicke Brühe gibt. Tut Ingwer, Nelken und Zimtpulver, Weinbeeren und Rosinen dazu. Wenn ihr mögt, könnt ihr die Birnen mit Nelken bestecken. Tut sie in einen Pastetenhafen und giesst die restliche Brühe daran. Lasst sie gut backen. (F. 51v)

*Birnenpastete*

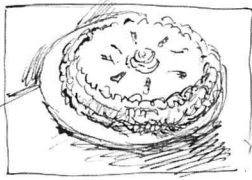


*Zutaten für 4–6 Personen:*

- 2 Kuchenteig
- 1,5 kg Butterbirnen
- 2 Quitten
- 2 dl Weisswein
- 1 Ei
- 3 EL Butter
- 4 EL Zucker
- Ingwer, Zimt, Nelkenpulver, Rosinen

Die Birnen und Quitten in Stücke schneiden und kurz in heisser Butter schwenken. In einer Pfanne den Weisswein mit etwas Zucker erhitzen. Die Birnen und Quitten im Wein dünsten, bis sie weich werden. Mit Ingwer, Zimt und Nelkenpulver würzen und die Rosinen dazugeben. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen, die Früchte darauf verteilen und mit einem Teigdeckel verschliessen. In der Mitte ein Loch machen und den Teigdeckel mit Eigelb bestreichen. Bei 220 °C im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

*Kürbistorte*



Schält einen Kürbis. Schneidet das Grüne davon und schneidet ihn in breite Schnitten. Und bratet ihn, bis er weich wird. Und klaubt die Kernen davon und hackt ihn klein. Tut ihn in ein Tuch und drückt den Saft gut davon. Lasst ein wenig Schmalz heiss werden und röstet den Kürbis ein wenig darin. Tut ihn in eine Schüssel und gebt eine Handvoll geriebenes Weissbrot darauf und einen Löffel Milch oder Rahm. Wenn ihr wollt, so nehmt auch geriebenen Käse. Gilbt ihn und salzt ihn ein wenig. Würzt ihn mit Zimt und Ingwer. Schlagt etwa zwei Eier darunter. Streicht ihn auf einen ausgewallten Tortenteig. Lasst die Torte genug backen. Macht einen Teig darüber, wenn ihr wollt. (F. 30v)

*Zutaten für 4–6 Personen:*

- 1 Kuchenteig
- 1 kg Kürbis
- 2 Eier
- 4 EL Paniermehl
- 4 EL geriebener Käse
- 2 EL Milch oder Rahm
- Salz

Zucker  
Ingwer, Zimt

Den Kürbis schälen, auskernen, in Stücke schneiden und mit wenig Wasser dämpfen. In einer Schüssel zwei Eier zerklopfen und die Milch, den geriebenen Käse und das Paniermehl dazugeben und vermischen. Mit Ingwer würzen und eine Prise Salz und etwas Zucker dazugeben. Den Kürbis daruntermischen und auf dem Kuchenteig verteilen. Diesen zuvor mit einer Gabel einstechen. Bei ca. 220 °C 25–30 Minuten backen, bis der Teigrand goldbraun ist.

*Wein: Dazu einen Fendant oder einen trockenen Malvoisie servieren.*

Nehmt ein Mangold- oder Spinatkraut, wascht's und wickelt's übereinander und schneidet's wie Zettelkraut. Nehmt etwa drei oder vier gute Handvoll davon. Es fällt zusammen, wenn es gesalzen ist. Salzt es ungekocht und schneidet etliche Salbeistüdlein darunter. Lasst es so eine halbe Stunde im gesalzenen Wasser stehen. Dann drückt es aus, so dass es gut trocken wird. Und macht ein wenig Schmalz heiss und legt das geschnittene Kraut hinein. Lasst es rösten. Nehmt ein geriebenes Weissbrot und würzt es ein wenig mit Pfeffer, Ingwer und Zimt. Und schlägt drei Eier darüber und eine Kelle Milch oder Rahm. Schaut, dass ihr es nicht zu dünn macht. Tut es auf einen ausgewallten Tortenteig und backt es wie vorne steht. Manche tun auch Zucker dazu. (F. 33r)

*Spinattorte*



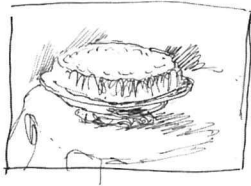
*Zutaten für 4–6 Personen:*

1		Kuchenteig
1	kg	Spinat
20	g	Schmalz
70	g	Paniermehl
1	dl	Milch
3		Eier
2–3		Salbeiblätter
		Salz
		Ingwer, Pfeffer, Zimt

Den Spinat mit dem fein geschnittenen Salbei kurz dämpfen. Mit dem Paniermehl und den verquirlten Eiern vermischen. Soviel Milch begeben, dass die Masse nicht zu dünnflüssig wird. Mit Ingwer, Pfeffer und Zimt würzen, salzen und auf dem eingestochenen Teigboden verteilen. Bei ca. 220 °C 25–30 Minuten backen, bis der Teigrand goldbraun ist.

*Wein: Der Païen würde sich dazu nicht schlecht ausnehmen. In Frage käme auch der leichte Cornalin.*

### *Reistorte*



Nehmt Reis. Siedet ihn in guter Milch und nehmt eine Handvoll Mandeln. Zieht ihnen die Haut ab. Stosst sie klein und mischt den gesottenen Reis darunter. Nehmt zwei Löffel Zucker und Schmalz oder Butter so gross wie ein Ei oder eine welsche Nuss und einen Löffel geriebenes Brot. Rührt alles durcheinander. Salzt es ein wenig. Streicht's auf einen ausgewallten Eierteig. Lasst es bei niederer Hitze backen, so wird es oben braun. Ihr dürft keinen Teig darüber machen. (F. 30r)

### *Zutaten für 4–6 Personen:*

- 1 Kuchenteig
- 250 g Reis
- 50 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 1 l Milch
- 150 g Zucker
- 30 g Butter
- 3 Eier
- 2 EL Paniermehl

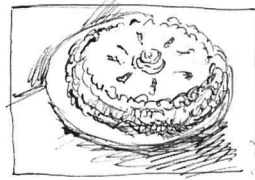
Den Reis mit Wasser aufkochen, die kalte Milch beifügen und zum Sieden bringen. Den Reis ca. 40 Minuten auf kleinem Feuer kochen und gelegentlich umrühren. Die Eier und den Zucker schaumig schlagen und mit den Mandeln, der Butter und dem Paniermehl unter den Reisbrei mischen. Den Teig mit einer Gabel einstechen und die Füllung darauf verteilen. Die Torte bei guter Hitze (220 °C) ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Teigrand goldbraun ist.





Nehmt Mandeln und zieht ihnen die Haut ab. Wenn ihr sie ins Wasser getan habt, siedet sie auf. Danach lasst sie eine Stunde in frischem Wasser liegen. Nehmt sie heraus und tut sie in einen Mörser. Stosst sie klein. Und wenn sie ölig werden, so giesst ein wenig Rosenwasser dazu, aber nicht zuviel. Und wenn sie gestossen sind, so tut sie in ein Geschirr und gebt ziemlich viel Zucker dazu. Und macht einen Teig aus Eiern und Mehl wie für andere Torten. Und streicht die gestossenen Mandeln darauf und giesst Rosenwasser darüber, so dass die Torte oben fein glatt wird. Setzt sie in den Ofen oder in eine Pfanne. Lasst sie bei niederer Hitze backen. Wenn sie nicht mehr nass ist, so nehmt sie heraus und lasst sie kalt werden. So ist sie am besten. Gebt Zucker darüber. Manche schlagen zwei oder drei Eier dazu, wenn die Mandeln gestossen sind. Ist auch nicht schlecht. (F. 32v)

*Mandeltorte*



*Zutaten für 4 Personen:*

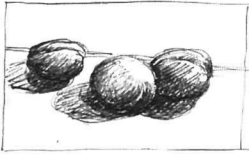
- 2 Blätterteig
- 300 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 4 Eier
- 1 Zitrone (Schale)

50 g Butter  
 100 g Zucker  
 2–3 EL Rosenwasser  
 Puderzucker

Drei Eier verquirlen und mit zerlassener Butter, Zucker, geriebener Zitronenschale und den Mandeln vermischen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und die Masse auf dem Teig verteilen. Nach Belieben etwas Rosenwasser darauf geben. Mit einem Teigdeckel verschliessen, in der Mitte ein Loch machen, einige Schnitte machen und mit Eigelb bestreichen. Die Torte bei 220 °C ca. 20–30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Vor dem Servieren Puderzucker darüberstreuen.

*Wein: Zu diesem Gericht passen Dessertweine wie ein süsser Malvoisie oder Muscat aber vor allem der Petite Arvine.*

#### *Zwetschgentorte*



Nehmt eine ziemlich grosse Schüssel mit Zwetschgen, je nachdem wieviel ihr machen wollt. Wascht sie sauber, gebt sie in eine Pfanne und giesst Wasser darüber. Lasst sie sieden, bis sie weich werden. Tut auch Zucker dazu. Wenn sie gesotten sind, schneidet sie, tut sie in ein Geschirr, lasst sie ein wenig erkalten und entsteint sie. Legt sie auf einen Kuchenteig. Streut Zimt und Zucker darauf und backt sie wie andere Torten. (F. 29r)

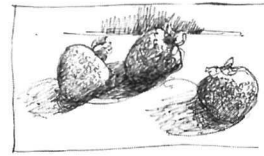
#### *Zutaten für 4–6 Personen:*

1 Kuchenteig  
 1 kg Zwetschgen  
 30 g geriebene Mandeln  
 5 EL Zucker  
 Zimtpulver

Die Zwetschgen entsteinen und vierteln. Wenn sie nicht genug reif sind vorher kurz dämpfen. Den ausgewallten Teig mit einer Gabel einstechen und mit den Mandeln bestreuen. Die Zwetschgen mit der Wölbung nach oben schuppenförmig auf dem Teigboden verteilen. Mit Zucker und Zimtpulver bestreuen. Bei ca. 220 °C ca. 25–30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Teigrand goldbraun ist.

Nimm Erdbeeren. Klaub die Grünen schön sauber heraus, denn sie machen die Torte sauer. Mach den Teig ohne Löcher, denn wenn die Brühe hinausrinnt, ist er nichts mehr wert. Tu die Erdbeeren, eine Handvoll kleine Weinbeeren, drei Löffel Zucker und Zimtpulver darauf. Deck die Torte mit einem Teigdeckel zu. Sie ist besser kalt als warm. Lass sie eine halbe Stunde backen. (F. 113r)

*Erdbeertorte*



*Zutaten für 4–6 Personen:*

- 2 Kuchenteig
- 1 kg Erdbeeren
- 1 Ei
- 3 EL Zucker
- ½ TL Zimtpulver

Den Kuchenboden vorbacken. Die Erdbeeren darauf verteilen und mit Zucker und Zimt bestreuen und mit einem Teigdeckel verschliessen. Mit einer Schere oben kleine Schnitte machen und mit Eigelb bestreichen. Die Torte bei guter Oberhitze (250 °C) im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

*NB: Kleine, nicht zu reife Erdbeeren nehmen, weil sie nicht soviel Wasser enthalten. Um den Saft aufzufangen, empfiehlt es sich auch, den Teigboden mit Mandeln zu bestreuen.*

Nimm Pfirsiche, schäl sie gut und tu die Steine davon. Mach zwei Teile daraus, tu sie in einen süßen Wein und lass sie aufsieden. Und wenn sie gesotten sind, so tu sie auf einen Tortenteig. Nimm Zucker, Zimt und frische Butter und tu's darauf. Back die Torte eine Viertelstunde. Danach gib süßen Wein und Butter in eine Pfanne. Lass es mit der Brühe sieden und giess sie darüber. (F. 113r)

*Pfirsichtorte*



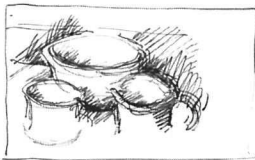
*Zutaten für 4–6 Personen:*

- 1 Kuchenteig
- 1 kg Pfirsiche
- 2 Eier
- 150 g geriebene Mandeln
- 5 EL Zucker
- Zimtpulver



Die Pfirsiche kurz in siedendes Wasser tauchen und die Haut entfernen. Mit den zerklopften Eiern und den Mandeln eine Füllung machen. Den ausgewallten Teig mit einer Gabel einstechen und die Füllung darauf verteilen. Die Pfirsiche mit der Wölbung nach oben kreisförmig auf der Füllung verteilen. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Bei ca. 220 °C 25–30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Teigrand goldbraun ist. Vor dem Anrichten mit gezuckertem Weisswein glasieren.

#### *Gebackene Brotschnitten*



Nehmt zwei Semmel und schneidet sie der Länge nach in fingerdicke Schnitten. Legt sie in ein Geschirr und gebt etwa sechs geklopfte Eier und ein wenig mehr Milch als Eier dazu. Schlagt's durcheinander und salzt's. Giesst es über die geschnittenen Semmeln und lasst's eine Weile so stehen. Giesst's wieder hinab und wieder darüber, damit die Semmeln gut durchnässt werden. Wenn's gut hineingegangen ist und die Schnitten weich geworden sind, so schwellen sie an wie ein Badeschwamm. Backt sie bei niederer Hitze nicht zu heiss, so werden sie schön braun aussen. Man legt sie auf ein

Kraut oder in eine Schüssel wie ein Gericht. Ir dürft eine Brühe mit süßem Wein oder Lebkuchen darüber geben, wenn ihr sie für eine besondere Gelegenheit anrichtet. Man pflegt sie nicht ohne Brühe zu geben, wenn man sie als Hauptgericht serviert. (F. 45v)

*Zutaten für 4–6 Personen:*

500 g Weissbrot  
5 Eier  
3 dl Milch  
50 g Butter  
Salz

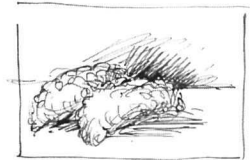
Das Brot in Scheiben schneiden. Die Eier verquirlen, die Milch dazu geben, vermischen und salzen. Die Brotscheiben durch die Flüssigkeit ziehen und abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die durchtränkten Brotscheiben rösten, bis sie goldbraun sind.

*NB: Nach Belieben mit einem süßen Dessertwein beträufeln.*

*Wein: Einen Amigne oder Muscat dazu servieren.*

Reibt weisses Brot, soviel wie ihr machen wollt, und schlägt drei oder vier Eier darüber. Wärmt gute Milch oder Rahm und giesst's daran. Macht den Teig nicht zu nass, so dass ihr ihn mit einer Kelle in der Pfanne schlagen könnt. Salzt ihn und würzt ihn mit Ingwer, Zimt und Safran. Backt ihn nicht zu heiss, so werden die Küchlein nicht hart. Macht runde Kügelchen daraus. Macht ein Apfelsauce oder gebt sonst eine Sauce darüber. Gebt's auf den Tisch. (F. 45r)

*Weisse Brotküchlein*



*Zutaten für 4–6 Personen:*

300 g geriebenes Weissbrot  
1 dl Milch  
1 dl Rahm  
4 Eier  
Backpulver  
Zucker  
Safran, Zimt und Ingwer

Die Eier zerklopfen, das geriebene Brot (oder Paniermehl) die Milch und den Rahm beifügen. Mit Safran, Zimt und Ingwer würzen. Aus der Masse runde Küchlein formen. Im Ofen bei mittlerer Hitze backen bis sie goldbraun sind. Mit Zucker bestreuen und zum Nachtsch mit Apfelmus servieren.

*NB: Für die Zubereitung der Apfelsauce vgl. das Rezept für Leberknödel.*

*Wein: Einen süßen Malvoisie oder Ermitage dazu servieren.*

*Weichsel- oder Kirschenküchlein*



Macht einen Teig aus Eiern wie einen Straubenteig. Salzt ihn. Bindet je acht bis zehn Kirschen an den Stielen zusammen. Wendet sie im Teig und kehrt sie um, so dass der Teig die Stiele herabrinnt. Danach legt sie mit dem Stiel nach oben in heisses Schmalz und lässt sie ordentlich backen. Hebt sie danach heraus und stellt sie nebeneinander in eine Schüssel. Und wenn ihr sie auftsicht, so gebt Zucker dazu. Wenn ihr mögt, könnt ihr auch einen Teig aus Mehl, Wein und ein wenig Wasser machen. Den salzt ihr und backt ihn so. (F. 46r)

*Zutaten für 4 Personen:*

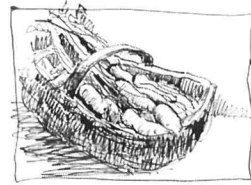
800 g Kirschen  
150 g Mehl  
1 dl Milch  
1 dl Wasser  
½ EL Öl  
2 Eigelb  
Schmalz  
4 EL Zucker

Die Kirschen waschen und bündelweise an den Stielen zusammenbinden. Für den Teig das Mehl, die Milch und das Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb und Öl vermischen. Der Teig sollte leicht flüssig sein. Die Kirschen an den Stielen halten, in den Teig tauchen und im Schmalz backen. Anschliessend abtropfen lassen und im Zucker wenden.

*Wein: Als Hauptgericht serviert, passt ein süßer Petite Arvine gut dazu.*

Nehmt drei Eier und zerklopft sie gut. Und nehmt mehr Milch als Eier sind, tut's zusammen. Und tut ein wenig Schmalz in eine Pfanne. Lasst's heiss werden und giesst die Milch und die Eier dazu. Lasst's warm werden, so dass ihr es mit dem Finger erleiden mögt. Nehmt ein Weissmehl, tut einen Löffel Gerstenmehl dazu und giesst die Milch und die Eier darüber. Und macht's an wie einen dicken Straubenteig. Verrührt ihn gut und salzt ihn. Nehmt eine passende Pfanne mit grossen Löchern. Und tut eine Kelle voll Teig in die löchrige Pfanne und haltet sie über eine Pfanne mit heissem Schmalz. Und treibt den Teig schön tropfenweise mit dem Löffel durch die Pfanne, so werden sie schön rund und kugelförmig wie Erbsen. Wenn sie gebacken sind, so tut sie in eine Schüssel. An Fleischtagen giesst eine Fleischbrühe und an Fastentagen eine durchgetriebene Erbsenbrühe, die mit Salz und Gewürz gemacht sein soll, darüber. (F. 46v)

#### *Backerbsen*



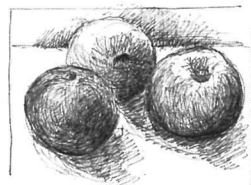
#### *Zutaten für 4–6 Personen:*

- 2 Eier
- 6 dl Milch
- 3 EL Schmalz
- 7 EL Mehl
- 1 l Bouillon
- Salz

Die Eier mit der Milch und dem Mehl zu einem flüssigen Teig verrühren und wenig Salz dazugeben. Mit einem Schaumlöffel tropfenweise ins heisse Schmalz fallen lassen und backen. Die gebackenen Teigtropfen in eine Schüssel geben und eine Bouillon darübergiessen.

Auf eine andere Form Apfelküchlein zu machen. Schneid die Äpfel wie vorne steht und macht den Teig also: Nehmt einen weissen Wein und lasst ihn in einer Pfanne ein wenig warm oder lau werden. Und nehmt ein gutes Mehl und giesst den Wein darüber, das es angetzt ist. Rührt es gut und giesst immer mehr Wein daran, bis der Teig die richtige Dicke hat. Nehmt weder Eier, noch Milch, noch Wasser, allein den guten Wein. Und salzt den Teig ein wenig und backt die Küchlein wie oben steht. (F. 47r)

#### *Apfelküchlein*

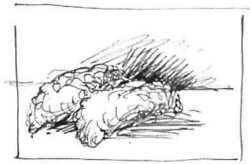


*Zutaten für 4–6 Personen:*

9–10 Äpfel  
2 dl Weisswein  
100 g Mehl  
Schmalz  
Salz  
Puderzucker

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Das Mehl und den Wein zu einem flüssigen Teig verrühren, salzen und 30 Minuten ruhen lassen. Die Apfelscheiben kurz darin wenden und im Schmalz backen. Vor dem Anrichten mit Puderzucker bestreuen.

*Weisse Strauben*



Nimm zuerst das Weisse von 12 Eiern und tu die Dotter davon. Und nimm einen Löffel Wasser und schönes Weissmehl und mach den Teig damit an. Rühr ihn gut, dass er fein glatt wird. Tu Zucker in den Teig, dass er schön süss wird. Mach ihn dünner als sonst einen Straubenteig. Nimm einen kleinen Hafen und mach fünf oder sechs Löcher darin. Und wenn ihr anfangen wollt zu backen, so tut jedesmal einen Löffel voll Teig in den Hafen. Und lasst den Teig ins heisse Schmalz laufen soweit die Pfanne ist, ringsum. Die Pfanne muss ziemlich gross und weit sein. Sie müssen nicht so dick sein wie gemeine Strauben. Und nimm einen Hafen, der gut drei Finger breit ist. Der Hafen muss aussen gebogen sein, dass man das Gebackene darüber biegen kann. Kehr es mit einer kleinen Schaufel um und nimm es heraus, wenn es gebacken ist. Wenn du es heraus nimmst, so greife mit der Hand auf die Schaufel, bis der Teig fast zusammengegangen ist. Und setz die Strauben auf ein Brett, eine nach der anderen. Und wenn das Schmalz zu heiss wird, so tu die Pfanne herab, damit sie nicht braun werden. Und setz dann jeweils zwei nebeneinander in eine Schüssel der Höhe nach. Und wenn die Schüssel voll ist, so streue Zucker darüber. Gib sie auf den Tisch. (F. 57r)

*Zutaten für 4–6 Personen:*

6–8 Eier  
100 g Weissmehl  
1 dl Wasser

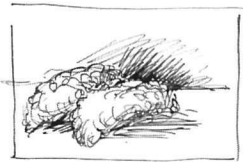


Schmalz  
Salz  
Puderzucker

Das Eiweiss schaumig schlagen, das Mehl und das Wasser beifügen, so dass ein leicht flüssiger Teig entsteht. Leicht salzen. Den Teig durch einen Trichter mit engem Ausguss ins heisse Schmalz laufen lassen, so dass spiralförmige Küchlein entstehen. Die Küchlein einmal wenden und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Nehmt einen Vierling Mandeln. Stosst sie klein, bis sie ölig werden wollen. Tut sie in eine Schüssel oder in ein Geschirr. Und tut Rosenwasser dazu, dass die Mandeln davon schmecken. Rührt sie mit einem Löffel gut durcheinander und tut Zucker dazu. Und nehmt eine Oblate und streicht die gestossenen Mandeln dünn auf. Und nehmt danach eine andere Oblate, legt sie oben darauf und schneidet sie der Länge nach. Und nehmt acht Eier, klopft sie gut und legt die Oblaten hinein. Kehrt sie in den Eiern um. Backt sie nicht zu heiss. Und wenn ihr sie ins Schmalz getan habt, nehmt sie wieder heraus und kehrt sie wieder in den Eiern. Und backt sie danach, bis sie genug sind. Sie werden schön fest. Gebt sie warm auf den Tisch wie ein Gebäck. Streut Zucker darauf. Sie sind auch ein gutes Gebäck für kranke Leute. (F. 60v)

*Weisse Mandelküchlein*



*Zutaten für 4–6 Personen:*

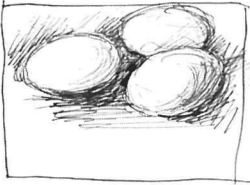
350 g geschälte, gemahlene Mandeln  
1 dl Rosenwasser  
8 Eier  
40 g Puderzucker  
16 runde Oblaten  
2–3 TL Schmalz  
Muskatnuss, Nelkenpulver

Die Mandeln mit dem Rosenwasser und dem Zucker zu einer feuchten Masse verrühren. Etwas Muskatnuss und Nelkenpulver dazugeben und die Masse 1–2 Finger dick auf die Oblaten streichen und mit einer weiteren Oblate zudecken.

Die Eier zerklopfen und die Oblaten in den Eiern schwenken. Im Schmalz backen, bis sie goldbraun werden.

*Wein: Dazu passt ein Petite Arvine ganz vortrefflich.*

### *Marzipan*



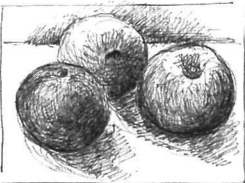
Nimm die besten Mandeln und stoss sie gut, dass sie nicht ölig werden. Wenn sie gestossen sind, so stoss Zucker darunter. Und nimm drei Oblaten, leg sie zusammen auf ein Papier und streich einen Finger dick Mandeln darauf. Und nimm Lavendelwasser und bestreich sie gut damit. Und setz ein Papier in den Ofen und lass sie fein schwitzen. Und wenn das Marzipan fein weiss ist, nimm es wieder heraus. Streu weissen Zucker darauf, so ist es ein schönes Essen. (F. 113v)

### *Zutaten für 4–6 Personen:*

250 g geschälte, gemahlene Mandeln  
20 Oblaten (ø ca. 70mm)  
2–3 EL Lavendelwasser  
30 g Puderzucker

Die Mandeln mit dem Lavendelwasser und dem Zucker zu einer feuchten Masse verrühren. Die Masse 1–2 Finger dick auf die Oblaten streichen und mit einer weiteren Oblate zu decken. Auf ein Backpapier legen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Bei schwacher Hitze backen, so dass die Oblate nicht schmilzt und das Marzipan noch feucht ist.

### *Gefüllte Äpfel*



Nimm gute nicht zu grosse Äpfel, die nicht allzu sauer sind. Schäl sie nicht. Schneid zuerst eine Kappe weg. Höhl die Äpfel innen aus, dass aussen herum ein Rand bleibt. Tu gestossene Mandeln und Weinbeeren in die ausgehöhlten Äpfel. Würz sie mit Zimt und Zucker und schlag ein frisches Ei daran. Gib die Füllung in die Äpfel. Tu die Kappe wieder oben darauf. Mach kleine Spiesslein, die steck hinein, dass die Kappe auf der Füllung bleibt. Nimm Schmalz in eine weite Pfanne. Lass es heiss werden. Tu einen Hafendeckel mit Glut darauf, so wird es schön heiss. Wenn sie beginnen weich zu werden und gleich anbrennen, so gib sie in eine Schüssel. Willst du gerne, mach ein wenig süsse Sauce dazu. Tu genug



Zucker darauf. Gib's als Nachspeise. Es ist ein gutes Essen.  
(F. 50r)

*Zutaten für 6 Personen:*

6 Äpfel  
150 g Zucker  
50 g Schmalz  
1–2 dl Wasser oder Weisswein

*Füllung:*

40 g geschälte, gemahlene Mandeln  
2 EL Weinbeeren  
1 Ei  
50 g Zucker  
Zimt

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse herausschneiden.  
Für die Füllung die Mandeln und Weinbeeren vermischen,  
das Ei daran schlagen, mit Zimt würzen und mit Zucker sü-  
ssen. Die Äpfel füllen, in eine Ofenform geben, mit Zucker

bestreuen, mit Schmalz bestreichen und Wasser oder Weisswein darübergiessen. Im Ofen bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

#### *Gebackene Quitten*



Mach's also: Schneid grosse Quitten in dünne Scheiben. Tu die Kernen und Steine davon. Back sie in warmem Schmalz, das nicht zu heiss ist. Lass sie eine Stunde auf einer kleinen Glut stehen, so werden sie weich. Danach nimm einen dünnen Teig, mit Wein und Zucker gemacht, und zieh sie durch den Teig. Back sie solange im Schmalz, dass der Teig gelb bleibt. (F. 50v)

#### *Zutaten für 4–6 Personen:*

4–5 Quitten

150 g Mehl

2 dl Wein

1 Ei

3 EL Schmalz

1 dl Öl

Salz

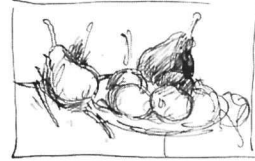
Puderzucker

Die Quitten schälen, das Kerngehäuse entfernen und in fingerdicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne kurz andämpfen und leicht salzen. Das Ei zerklopfen, mit dem Mehl und wenig Schmalz zu einem Teig vermischen, den Wein dazugeben und salzen. Die Quittenstücke durch den flüssigen Teig ziehen und im Öl schwimmend backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

*Wein: Dazu einen Malvoise oder Muscat servieren. Wer mag, der kann auch einen süssen Petite Arvine dazu trinken.*

Schält die Birnen und lasst sie ganz. Dann kehrt sie im Mehl und röstet sie im Schmalz, bis sie braun sind. Danach nehmt sie mit einer Schaumkelle heraus und tut sie in eine Pfanne und giesst einen guten Wein daran und tut Zimt und Nelken dazu. Und schneidet eine ungeschälte Quitte, wenn ihr eine haben könnt, fein darunter. Backt sie gut, so dass eine feine kleine Brühe entsteht. Tut Zucker und Honig dazu, dass sie schön süß werden. Es ist ein gutes Herrenessen. (F. 86r)

*Gebratene Birnen*



*Zutaten für 4–6 Personen:*

- 1 kg Birnen
- 1 Quitte
- 1–2 dl Rotwein
- 2 EL Mehl
- 4 EL Schmalz
- 2 EL Honig oder Zucker
- Zimt und Nelkenpulver

Die Birnen schälen, mit Mehl bestäuben und im Schmalz rösten. Anschliessend in ein Geschirr legen und ein Glas Rotwein darübergiessen und mit Zimt und Nelkenpulver würzen. Eine ungeschälte Quitte in Würfel schneiden und im Schmalz rösten. Die geröstete Quitte über die Birnen geben und mit Honig oder Zucker süssen. Warm servieren.

Nehmt Weinbeeren und Feigen und stosst sie klein. Wenn ihr sie gestossen habt, tut sie in eine Schüssel und tut Zimt, Nelken und ein wenig Pfeffer daran. Rührt es gut untereinander. Nehmt Oblatenscheiben, streicht die Feigen und Weinbeeren darauf und legt eine Scheibe darüber. Streicht nicht zu dick auf. Schneidet sie rund. Macht einen Teig aus frischen Eiern. Nehmt Weissmehl, schlägt ein Ei nach dem anderen daran, bis es wie Teig für Schnitten wird. Gilbt ihn und zieht die geschnittenen Oblaten langsam durch. Legt sie in heisses Schmalz. Lasst sie langsam backen, damit sie nicht zu braun werden. Nehmt sie danach heraus und legt sie auf ein Sieb. Und wenn ihr sie anrichten wollt, so legt sie in eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und gebt sie warm auf den Tisch. Ihr mögt auch Zucker an die Feigen und Weinbeeren tun, wenn ihr wollt. (F. 58r)

*Oblaten mit Feigen gefüllt*

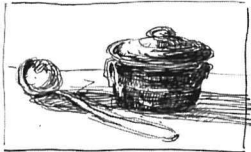


*Zutaten für 4 Personen:*

8–10 Oblaten  
6–8 frische Feigen  
80 g Rosinen  
100 g Mehl  
1 Ei  
3 EL Schmalz  
2 EL Zucker  
Salz  
Zimt, Nelkenpulver

Die Feigen fein hacken, mit den Rosinen vermischen und eine Prise Nelkenpulver beifügen. Die Masse auf eine Oblate streichen und mit einer zweiten zudecken. Das Ei zerklopfen, mit dem Mehl und wenig Schmalz zu einem Teig vermischen und salzen. Die Oblaten durch den Teig ziehen und im Schmalz backen. Mit Zucker und Zimt bestreuen und warm servieren.

*Mandelbrei*



Nehmt drei Vierling Mandeln. Stosst sie klein und nehmt die Hälfte davon. Mischt anderthalb Mass Milch mit frischem Brunnenwasser. Tut sie in einen neuen glasierten Hafen, der auch anderthalb Mass fasst. Giesst die Mandelmilch hinein. Setzt den Hafen mit der Milch auf eine Glut. Und wenn sie anfängt zu sieden, so gebt die andere Hälfte der gestossenen Mandeln dazu. Lasst sie kochen, bis es ein dickes Mus gibt. Süsst es reichlich mit Zucker. Es muss so lange sieden wie ein dicker Reis und muss auch so dick sein. Gebt es warm auf den Tisch und richtet es in einer Zinnschüssel an. (F. 55r)

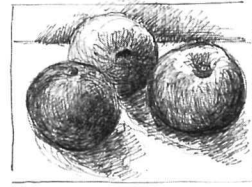
*Zutaten für 4 Personen:*

300 g geschälte, gemahlene Mandeln  
1 l Milch  
 $\frac{1}{2}$  l Wasser  
60 g Zucker

200 g Mandeln in der Milch und dem Wasser erwärmen. Kurz vor dem Sieden die restlichen 100 g Mandeln beifügen. Die Masse langsam kochen, bis sie zu einem dicken Brei wird. Den Mandelbrei zuckern und warm anrichten.

Schneid gute Äpfel in eine Pfanne und tu einen Teil rote Weichseln oder Zwetschgen und einen guten Teil weiche Semmelbrösel dazu. Giess Wein daran und lass es sieden, bis es fein weich wird. Streich's durch ein Sieb oder Tuch. Tu Zucker daran und gutes lindes Gewürz. Lass es in einer Pfanne aufsieden. Gib's kalt oder warm. (F. 51r)

*Schwarzes Mus*



*Zutaten für 4–6 Personen:*

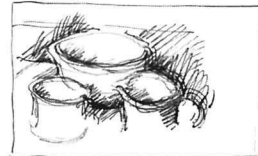
500 g Äpfel  
500 g Zwetschgen oder Weichseln  
50 g Paniermehl  
2 dl Wein  
4 EL Zucker  
Zimt

Die Äpfel und Zwetschgen in kleine Schnitze schneiden. Werden Weichseln verwendet, diese entsteinen. Die Früchte im Wein dünsten, das Paniermehl dazugeben und gut umrühren. Mit Zucker und wenig Zimt bestreuen.

*NB: Nach Belieben kann das Mus auch passiert werden.*

Nehmt Reis, siedet ihn in Milch. Wenn er gesotten ist, treibt ihn durch einen Durchschlag. Tut Zucker und Safran dazu. Macht ihn schön süß. Tut ihn wieder in den Hafen und lasst ihn wieder sieden. Rührt ihn oft um, bis er bereit ist. Wenn ihr ihn anrichten wollt, so sät Zimtpulver darauf. (F. 80r)

*Gelber Milchreis mit Malvasiersauce*



*Malvasiersauce:*

Nimm Malvasier, Zucker, geriebenen Lebkuchen und Zimt. Rühr es untereinander. Du kannst es warm darübergiessen, über was du willst. (F. 115v)

*Zutaten für 4–6 Personen:*

250 g Rundkornreis  
4 dl Wasser  
1 l Milch  
2 EL Zucker  
½ TL Salz  
Safran, Zimt

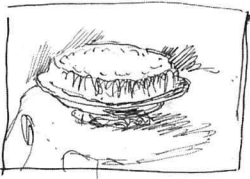
*Sauce:*

3 dl Malvasier  
1 dl Wasser  
20 g geriebener Lebkuchen  
40 g Zucker  
Zimt

Den Reis im gesalzenen Wasser 30 Minuten kochen. Die Milch und den Zucker beifügen und nochmals 30 Minuten kochen. Den Reis vom Herd nehmen und mit Safran gilben. In eine Form geben und abkühlen lassen. Den Reis mit Zimt bestreuen und kühl stellen. Den Wein mit Zimt und Zucker kurz aufkochen und den geriebenen Lebkuchen beifügen. Den Wein mit dem kaltem Wasser mischen und erkalten lassen. Die Sauce beim Anrichten über den Reis giessen.

*NB: Der Reis kann auch ohne Sauce serviert werden. Wer mag, kann die Sauce auch warm dariübergiessen.*

*Reisköpfchen*



Nehmt schönen weissen Reis und siedet ihn solange in guter Milch, bis er gut gesotten ist. Streicht ihn durch ein grobes Tuch oder ein enges Sieb, solange er warm ist. Tut ihn in Förmchen, darin man den Eierkäse macht. Lasst ihn kalt werden. Er wird schöner als eine Eiermilch. Netzt die Förmchen zuvor mit Wasser, so kommt der Reis gut heraus. Und wenn ihr ihn auf den Tisch geben wollt, so streut roten Zucker darauf und legt's auf einen Zinnteller. (F. 81r)

*Zutaten für 4–6 Personen:*

250 g Rundkornreis  
2 dl Wasser  
1 l Milch  
1 EL Rohzucker  
2 EL Zucker  
½ TL Salz

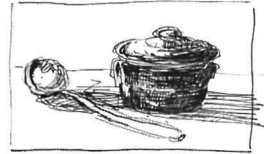
Den Reis im Wasser aufkochen, die kalte Milch dazugeben, salzen und zuckern. Auf kleinem Feuer 40–50 Minuten kochen. Den Reis in mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen geben und erkalten lassen. Die Förmchen am Rand lösen, auf eine Platte stürzen und mit Rohzucker bestreuen.



*Wein: Als Nachspeise serviert, passt zu diesem Gericht ein süsser Ermitage oder ein Petite Arvine.*

Nehmt Schmalz so gross wie ein kleines Ei. Röstet das Mehl darin und schneidet den Käse in dünne Scheiben. Und giesst Wasser in eine Pfanne zu dem gerösteten Mehl und tut den Käse auch dazu. Lasst's gut sieden. Rührt es, damit es nicht anbrennt. Und wenn die beste Kraft vom Käse im Wasser ist, dann giesst es durch ein enges Sieb. Wenn ihr meint, dass noch Geronnenes im Käse ist, so giesst mehr Wasser darüber, rührt's noch einmal und giesst's zum anderen Käsewasser. Den Käsekuchen tut hinweg und lasst die gesiebte Suppe sieden. Und bevor ihr's anrichtet, so giesst eine Schüssel Milch oder Rahm dazu, was ihr gerade habt. Und probiert, ob es genug Salz hat. Ist der Käse gesalzen, braucht die Suppe nur wenig. Richtet die Suppe über geröstetem Brot an. Wenn der Käse gut ist, so wird die Suppe umso besser. (F. 66v)

*Käsesuppe*



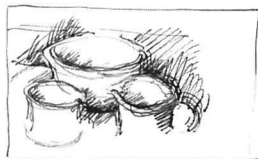
*Zutaten für 4–6 Personen:*

180 g Sbrinz oder Parmesan  
80 g Schmalz  
120 g Mehl  
2 l Wasser (oder Bouillon)  
5 EL Milch oder Rahm  
500 g Brot

Das Schmalz in der Pfanne erhitzen, das Mehl beifügen und auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten rösten. Nach und nach Wasser oder Bouillon dazugiessen. Sobald das Mehl sich mit dem Wasser bindet, den geriebenen Käse dazugeben und mit Milch oder Rahm verfeinern. Das Brot in kleine Stücke schneiden, in einer Pfanne rösten und vor dem Anrichten in die Suppe geben.

*Wein: Dazu passt ein Fendant oder Päien gut.*

*Milchsuppe*



Nehmt zwei oder drei Eidotter und rührt sie mit dem Schwingbesen. Giesst Milch daran, soviel Suppe ihr haben wollt. Salzt sie und gilbt sie ein wenig und lasst sie sieden. Das Salz tut erst hinein, wenn ihr sie anrichten wollt, sie gerinnt sonst gerne. Und richtet sie über Semmelschnitten an und streut Zucker und Zimtpulver darauf. Es ist eine gute Suppe für einen Fastentag. (F. 106v)

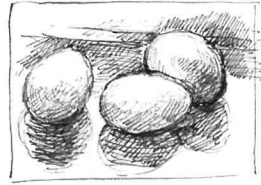
*Zutaten für 4 Personen:*

1 l Milch  
3 Eier  
4 Weissbrotschnitten  
3 EL Zucker  
Salz  
Safran, Zimt

Die Milch aufkochen und vom Herd nehmen. Die Eier verquirlen, dazugeben und gut umrühren. Mit Safran und Zimt würzen, Zucker und wenig Salz dazugeben. Die Suppe über die gerösteten Brotscheiben giessen und warm servieren.

Nehmt ein wenig Fleischbrühe, giesst Rahm dazu und lasst sie sieden. Richtet sie danach über gerösteten Semmelschnitten an und tut Zimtpulver darauf. (F. 107r)

*Rahmsuppe*



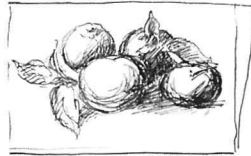
*Zutaten für 4 Personen:*

- 2 dl Fleischbrühe
- 5 EL Rahm
- 1 Ei
- 4 Weissbrotscheiben
- Zimt

Das Eigelb in einer Schüssel zerklopfen und den Rahm dazugeben. Die Fleischbrühe aufkochen und darübergiessen. Die Suppe über die gerösteten Brotscheiben giessen, mit wenig Zimt bestreuen und warm servieren.

Rupft die Kirschen von den Stilen und röstet sie mit etlichen Semmelschnitten im Schmalz. Giesst ein wenig süssen Wein und Wasser dazu. Lasst eine Weile sieden und tut Zucker dazu. Wenn ihr's anrichten wollt, so legt die Semmelschnitten in eine Schüssel und die Kirschen oben drauf. Von den gedörrten Kirschen macht man sehr wohl auch eine Suppe, aber man röstet das Brot im Schmalz und setzt die Kirschen zuvor in einen Hafen, tut süssen Wein und Wasser daran und lässt sie sieden, damit sie lind werden. Und danach legt man sie auf das Brot, lässt es miteinander sieden und macht es mit Zucker süss. (F. 107v)

*Kirschensuppe*

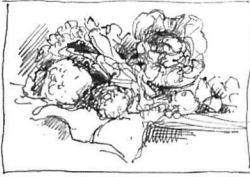


*Zutaten für 4–6 Personen:*

- 750 g Kirschen
- 1 l Wasser
- 5 dl süsser Wein
- 150 g Zucker
- 6 Weissbrotscheiben
- Schmalz

Die Kirschen entsteinen und in Wasser, Wein und Zucker kochen, bis sie weich sind. Gedörrte Kirschen vorher 1–2 Stunden in Wein und Wasser einlegen. Die Brotscheiben im Schmalz rösten, in Würfel schneiden und vor dem Anrichten in die Suppe geben.

### *Kapernsalat*



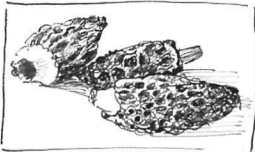
Wasch sie in siedendem Wasser, dass das Salz davon kommt. Danach tu Essig, Öl und Wein daran, auch ein wenig Weinbeeren und Kerne des Granatapfels, wenn du hast. Oder du kannst die Kapern mit einem grünen Salat an einer Rahmsauce servieren. (F. 115v)

#### *Zutaten für 4 Personen:*

- 1 Kopfsalat
- 3 EL Kapern
- 4 EL Olivenöl
- 1 dl Rotwein
- 2 EL Rotweinessig
- 2–3 EL Weinbeeren
- Salz
- Pfeffer

Die Kapern kurz abbrühen und abtropfen lassen. Das Öl, den Wein und den Essig vermischen und salzen. Die Sauce über die Kapern giessen und nach belieben Weinbeeren darüberstreuen und mit Pfeffer würzen. Mit grünem Kopfsalat servieren.

### *Gedünstete Morcheln*



Nehmt Morcheln und legt sie eine Stunde in frisches Wasser. Sind sie gross, so schneidet sie entzwei. Wascht sie sauber. Lasst Schmalz in einer Pfanne heiss werden, frische Butter wäre besser. Und giesst das Wasser von den Morcheln, tut sie ins Schmalz und röstet sie eine Weile. Giesst ein wenig Wein und Essig daran. Würz sie mit Ingwer und Pfeffer. Lasst sie gut sieden und richtet sie mit der Brühe an. (F. 111v)

#### *Zutaten für 4 Personen:*

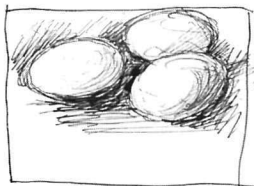
- 1 kg frische Morcheln
- 25 g Butter
- 1 Zwiebel
- 10 g Mehl
- 1 EL Wein
- 1 TL Essig
- Salz
- Ingwer, Pfeffer

Die Morcheln eine Stunde in lauwarmem Wasser einweichen und danach gut abspülen. Die Zwiebel hacken und mit den Morcheln in Butter andünsten. Etwas Mehl darüberstreuen und mit Wein und Essig ablöschen. Salzen und mit Ingwer und Pfeffer würzen. Je nach Grösse 10–15 Minuten dünsten.

*Wein: Zu diesem Gericht empfiehlt sich ein Oeil-de-Perdix oder ein Rosé de Gamay.*

Nehmt für eine Torte drei Eier, wenn ihr einen Teigdeckel machen wollt. Sonst habt ihr mit zwei genug. Nehmt schönes Weissmehl und klopft die Eier darin. Wollt ihr, dass der Tortenteig mürb wird, so zerlasst ein wenig Schmalz in einer kleinen Pfanne und giesst es auch daran. Und knetet den Teig und streut stets etwas Mehl darauf, dass er nicht an den Händen oder auf dem Brett klebt. Wenn er schön trocken ist, aber nicht zu fest, so dass er sich auswallen lässt, so wallt zwei dünne Teigblätter aus. Das eine muss ein wenig breiter sein als das andere. Das breite legt stets unten hin und die Tortenfüllung und das kleine Teigblatt, das ist der Deckel, gehört darauf. Und verstätet die beiden Teigblätter mit Ringen, so dass die Füllung in der Mitte liegt. Und schneidet feine Schnittlein in das obere Blatt und macht's an verschiedenen Stellen gut zusammen. (F. 26v)

*Kuchenteig*

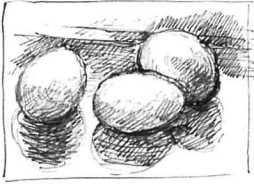


*Zutaten:*

250 g Weissmehl  
2 Eier  
50 g Butter  
4 EL Öl  
1 dl Wasser  
½ EL Salz

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die zerlassene Butter, das Öl, die verquirlten Eier, das Wasser und das Salz dazugeben und mit einer Teigkelle sorgfältig umrühren, bis der Teig glatt wird. Zugedeckt an der Kälte ca. 30 Minuten ruhen lassen.

### *Blätterteig*



Im Kochbuch gibt es kein Rezept für Blätterteig. Für die Zubereitung einiger Speisen eignet er sich aber besser. Wer sich an das Kochbuch halten will, der mache anstelle des Blätterteigs einen Kuchenteig. Sowohl der Torten- wie der Pasteten- teig ist mit Eiern gemacht. (F. 25v bzw. 26v)

#### *Zutaten:*

250 g Weissmehl  
180 g Butter  
 $\frac{1}{2}$  EL Essig  
 $\frac{1}{2}$  dl Wasser  
150 g Rahmquark  
 $\frac{1}{2}$  EL Salz

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Butter und den Quark vermischen, salzen und dazugeben. Den Teig mit einem Tischmesser bearbeiten, bis er sich zusammenballt. Zudeckt an der Kälte einige Stunden ruhen lassen. Den Teig mindestens einen Tag in Pergament gewickelt aufbewahren.

*NB: Damit der Blätterteig schön luftig wird, muss das Messer scharf geschliffen sein.*

## *Glossar und Index*

## *Glossar*

Das folgende Verzeichnis soll als Lesehilfe dienen. Es bietet lediglich eine Auswahl an Wörtern, deren Erklärung sich nur auf den Kontext des vorliegenden Kochbuches bezieht, abweichende Bedeutungen sind nicht aufgeführt.<sup>1</sup>

### *A*

a(e)l(l)	Aal (Fischart)
abfaimen > faimen	
abrupfen	entstielen
abschrecken(n)	Gekochtes oder Gebratenes mit kaltem Wasser übergiesen
abseichen > durchseichen	
abziehen	enthäuten
agerest	saure Brühe (aus unreifen Früchten, Beeren)
ai(er), ay	Ei(er)
aierbletlin	ausgewallter Eierteig, Teigblatt aus Eiern
aierdodter, aierdot(t)er	Eigelb
allermasen, alermoss	so, dergestalt
als fer	so lange

<sup>1</sup> Verwendete Hilfsmittel: Glossar des Rheinfränkischen Kochbuches (um 1445). Edition, Übersetzung, Anmerkungen, Schriftdialekt und Glossar von *Thomas Gloning*, mit einem Nachwort von *Trude Ehlert* und einem Faksimile, Frankfurt a.M./Donauwörth 1998, S. 98–115; Glossar im Anhang zu: Ein sehr künstlich und nützlich Kochbuch von *Balthasar Staindl*, 1569 gedruckt zu Augsburg von Matthäus Franck. Kommentar, Anmerkungen und Glossar von *Albert Hauser*, Dietikon-Zürich 1979, S. 15–20; *Jacob, Wilhem Grimm*, Deutsches Wörterbuch, Leipzig 1854ff. (ND München 1984); *Eva Hepp*, Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. Ein Lexikon, in: *Hans Wiswe*, Kulturgeschichte der Kochkunst, München 1970, S. 186–224; *Sabine Hopf*, Lexikalische Studien zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit, Diss. Halle, 1991; *Matthias Lexer*, Mittelhochdeutsches Handwörterbuch, Leipzig 1872ff (ND Stuttgart 1992); *Johann Andreas Schmeller*, Bayerisches Wörterbuch, 2. Auflage bearbeitet von *Georg Karl Frommann*, München 1872–1877. (ND Aalen 1973); Schweizerisches Idiotikon, Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache, Frauenfeld 1881ff.; Wörterverzeichnis, in: Aus Kochbüchern des 14. bis 19. Jahrhunderts. Quellen zur Geschichte einer Textart, hg. von *Hugo Stopp*, (=Germanische Bibliothek, 7. Reihe: Quellen zur deutschen Sprach- und Literaturgeschichte) Heidelberg 1980, S. 178–186.



alt	alt, bejährt, zäh, haltbar gemacht, nur auf besondere Weise verwertbar (z.B. durch scharfes Würzen oder langes Kochen vgl. F. 73v f.)
alweg, alwegen(n)	allzeit, dauernd, stetig
arbis > erbis	
auffklieben	aufgehen, hochkommen (Teig)
ausholdern, -höldern, -heldern	aushöhlen, entkernen, entsteinen

## B

bachen	backen
bachen, bachne(n)	gebacken
bachens	Gebäck
baisen	beizen, mürb machen, marinieren (meist zum Zweck der Konservierung vgl. F. 69v)
bapir > papir	
barben	Barbe (Karpfenfisch)
barm > barben	
barmesonkess	Parmesan
basteten > pasteten	
bathschwamen	Badeschwamm
bechemle	Seidenschwanz (Vogelart)
bederf(f)en	bedürfen, erfordern, benötigen
been	rösten
beet(h), bewt	geröstet
behamisch erbis	Süssspeise, ähnl. dem heutigen österr. Gericht <i>Böhmische Dalken</i>
behend (braten, aufsiedenn)	behende, geschickt, kurz (anbraten, aufkochen)
bereiten	zubereiten, <i>Bereitend die ganns von vederen</i> = rupfen
bereml(e)in > barben	
berlen	Beeren
besamen, bessem, bessen, bessmen	mit einem Schwingbesen umrühren
bess	schlecht
besteten	befestigen, verstäten
betersil > petersil	
beütlen	in ein Tuch schlagen

bieg (kalbs- oder lambs-)	Schlüsselmocken vom Kalb oder Lamm-
blab	gigot
blat, bletlin	blau
blateis(s/en/lein/len/lin)	dünn ausgewallter Teig, auch: Platte
bleich	Platteise, Scholle (Plattfisch)
blotzen	schwach
böcheniss (erbis)	schlagen, hauen
boss > bess	gebackene (Erbsen)
brachsmen	Brachsen (Karpfenfisch)
bratens	Braten, gebratenes Fleisch
braun	von brauner Farbe, knusprig gebacken oder gebraten
breglen	braten
brentz	gebraten
brentzeln	braten, rösten
bresslen > brosman	
bret(h)	gebratenes Fleisch, auch: Küchenbrett, Holzbrett
bretig	speckig
brexen	Brasse (Fischart)
brieg	Brühe, Sud
briegenn	brühen, siedeln, garen
briegersten	gebrühte Gerste
brien (ab-, uber-), briegen	brühen (kochen, gar machen), überbrühen (übergießen), aufbrühen (aufkochen)
brintzlet	angebrannt
brosam, brosem	Brotkrume, Semmelbrösel
brosman	zerkrümeln, bröseln
brostel	Amsel (Vogelart)
brunenwaser	frisches Wasser
büchselin	kleine Büschel
buegel > biege	
butzen(n)	Kerngehäuse
C	
cap(p)on(n)	Kapaun, kastrierter Hahn
castoren, castran, castron(n)	Hammel, Schafbock
cesten > kesten	
crametfegell	Wacholderdrossel (Vogelart)

## D

damaren, dameren

darm

deimen

del(l)er

delstig

dempf(f)en

derf(f)en

dick(let)

diech > thiech

din

dir

dolen

dopf(f)en > topfen

duch > thuech

duñcken

durchschlag

durchschlagen

durchseichen

durchstreichen > durchschlagen

durchtreiben

durte(n)

durten(n)thaig

durtenpfanen

Pflaumenart

Tierdarm als Hülle für Würste

Thymian

Teller

hart, spröde

dämpfen, in Dampf gar werden lassen

dürfen, können

dick, dickflüssig, von fester Konsistenz

dünn, schmal, flach, dünnflüssig

getrocknet, gedörst

Kaulkopf, Mühlkopp (Fischart)

eintunken, tunken in

Sieb, Locheisen

durchdrücken, ausdrücken, durch ein Sieb schlagen, durchsieben

durchseihen, sieben, eine Flüssigkeit

durch ein Tuch oder eine Seihe sickern

lassen, um sie abzuklären

durchdrücken, durch eine Seihe treiben

Torte, flaches Gebäck mit Zutaten

Tortenteig

Backform

## E

einbickts > einpickts

eindempfen

ingebast > baisen

einmachen

einpickts

eisspersberlen, -perlin, -pörell

eiterlen > eüterlin

elig

empfachen

empfinden

dämpfen, garen, (ein)kochen

(ein)kochen, einlegen, haltbar machen

Eingepökelt, Eingemachtes, Gekochtes

Johannisbeeren

ölig

empfangen, aufnehmen

bemerken, spüren

enes, eniss  
 epf(f)e(l)  
 erber, erdber, erdpör(en), erper  
 erbis  
 erbisbrieg, erbesbrieg  
 erchtag  
 erden  
 erleiden  
 erlich  
 erschwalen > walen  
 esch, eschen(n)

esig, esiglin  
 eüterlin

Anis  
 Äpfel  
 Erdbeere  
 Erbsen  
 Erbsenbrühe  
 Dienstag  
 irden, tönern  
 aushalten, ertragen  
 reichlich

Äsche (Fischart), auch: Asche (Verbrennungsrückstand)

Essig  
 Euter

## F

fa(i)m  
 fa(i)mlefel(l)  
 faimen (ab-, ver-)  
  
 faist, faistig, fastig (Adj.)  
 faist, fast (Subst.)  
 fasen  
 fastag  
 feicht  
 fein  
 fenckel(l)  
 ferchen  
 feren  
 fierer > vierer  
 fierling, fierdling > vierling  
 fierteill > vierteil  
 fierzichen  
 fies  
 fil  
 fil(l)en  
 finger  
 fir  
 flaisch  
 flucks  
 foresen > voreesen

Schaum  
 Schaumkelle  
 aufkochen, aufschäumen, abschöpfen,  
 kochende Speise vom Schaum befreien  
 fettig, kräftig  
 Fett, Schmalz, Schmer  
 fassen, einfassen, ergreifen  
 Tag in der Fastenzeit  
 feucht  
 gut, dünn, leicht, sorgfältig  
 Fenchel  
 Forelle (Fischart)  
 Felche (Fischart)

vorziehen  
 Füße  
 Füllung  
 füllen  
 Finger als Masseinheit verwendet  
 für  
 Fleisch  
 flugs, schnell

form  
fürhas(s), fürhoss

Form, Gestalt oder Art  
Wildpfeffer, Hasenpfeffer

G

gans(s)  
ganter  
gar (Adj.)  
gar  
garen  
  
gätzen  
gaufel  
  
gebet(h), gebeet(h) > beet  
geblotzt > blotzen  
gebreglet > breglen  
gefil(l)t  
geheck  
geling, gling  
gemach, gemechlich(en)  
gens(s)  
gepratens > bratens  
gerecht  
gereisch (in-)  
gerendtelt  
gescherb  
  
gesefftig  
gesten  
gestosen(n) > stosen  
gestüpp > stüpp  
gewesert  
gewinen  
gietlich  
gilben  
  
glasiert(es geschir, verglasierter  
haffen)  
gleten  
gold

Gans  
Unterlage für Fässer, Kellergestell  
gekocht, gebraten  
sogar, ausserdem, womöglich, richtig  
kochen, weich kochen, dünsten, dämp-  
fen, braten  
(hölzernes) Schöpfgefäss  
Gefäss in Form einer Gaufel (hohlen  
Hand)  
  
gefüllt  
gehacktes Fleisch  
Lunge  
gemächlich, langsam, sachte  
Gänse, auch: Gemse (F. 5r, 68v, 78v)  
  
gut, in Ordnung  
Innereien  
enthülst, gespalten, gebrochen  
klein geschnittenes Obst, gehackte Man-  
deln u.a.  
saftig  
fest werden, gerinnen  
  
gewässert  
bekommen, erlangen  
recht, kräftig  
gelb färben, Färben der Speisen mit Sa-  
fran  
überzogen (Porzellan, Tonware mit Über-  
zug)  
glätten, glatt machen  
goldfarbener Überzug aufgrund der Zu-  
bereitungsart

gret	Fischgräte
grick	Lunge
grieben	Rückstände des ausgelassenen Fettes
grien	grün
grob	grob, stark, dick(flüssig)
grundel(l), grundlen	Grundel (Fischart)
gu(e)t(t, h)	gut, wohlschmeckend, hochwertig, geeignet
guldine schniten	goldfarbene, mit Eierteig überbackene Semmelschnitten
gusell	Guss, Brühe
guteil	rechter, ansehnlicher Teil

## H

haber	Hafer
haf(f)en	grosses Kochgefäss
hamen	Schinken
hasellhiener	Rauhfußhühner
hausenblateren, hausenplateren	Fischblase, wird als Klebstoff und Geliermittel verwendet
hecht(en), hechtel(l)	Hecht (Fischart)
heffell, hef(f)elin, heffele > hafen	
hegtels	hektisch, eilig
heintzel	Vorrichtung zum Aufhängen, Tragen und Ziehen
henen(n) (Sing./Plur.)	Henne, Huhn
henig	Honig, Süßmittel
hentig (Adj.)	scharf, bitter (Krebsdarm F. 85r)
herd(t)	offene Kochstelle mit Feuer
herens siblin, herin(s) sib(lin)	Haarsieb
herrenessen	Essen für die Oberschicht
hert (Subst.) > herd	
hert(e aier) (Adj.)	hart, fest, zäh, trocken (gekochte Eier)
hetüpen Eisen	Hüppeneisen, Backeisen
hiener	Hühner
höfflich (esenn)	fein(es), wohlschmeckend(es), vornehm(es) Essen
holle hupen, holüpen	hohle Hüppen (Gebäck)
huechen	Huchen (Raubfisch)
hültzene spisen	kleine hölzerne Spiesse (Zahnstocher)

/

imber  
imberzechen  
inaber  
ingereisch > gereisch  
ingetempfft > eingedempft  
inmachen > einmachen  
isopenn  
iung

Ingwer (Gewürz)  
Ingwerwurzel  
Innereien

Gewürz- und Heilkraut  
jung, von geringem Lebensalter, frisch,  
leicht verwertbar, mit günstigen Zuberei-  
tungs- und Geschmackseigenschaften

K

kabiskepf  
kantel  
kapra, kapre(salat)  
kar(r)  
karpfen  
karpfenrogen > vischrogenn  
kell > köll  
kepfel(l) (-kraut, -salat)  
keren (um(b)-)  
kerlin > kar  
kernis mel > krafftmeil  
kes(s)el(l), kesselle  
kes(s)lin)  
kesten  
khiten > küten  
kiechel(l), kiechlin > kuchen  
kieff, keüff  
kiel(l) (backen, braten)  
kirbis(s), kirbes  
kislingstein  
kitz  
klauben (er-), klaupen

Kohlköpfe  
Kanne  
Kapern(salat)  
Geschirr, Schüssel  
Karpfe (Fischart)

Kopf (Kohlkopf, Kopfsalat)  
(um)kehren, drehen, wenden

Kochgefäß aus Metall  
Käse, käseartige Masse  
Kastanien

fest, derb, dicht  
bei schwacher Hitze (backen, braten)  
Kürbis  
Kieselstein  
Junges von Reh, Gemse oder Ziege  
von etwas befreien, Beeren: entstielen,  
Fische: entgräten, Fleisch: abhangen  
zerschlagen, kräftig umrühren, *klopffis*  
*mit einem meser* = mit einem Messer  
mürb machen  
Knödel, Klösse

klopf(f)en

knepflach

kol(l)hechtel	Hecht auf dem Kohlenfeuer gebraten
kolen	Kohle
köll	Kohlkopf
kopen	Koppe, Grope (Fischart)
kosten	schmecken, versuchen, beurteilen
krafftmeel	feinstes Weizenmehl, Stärkemehl
kragen, kregen(n) (Plur.)	Hals (Fleischstück)
krametperen, k(h)rometber(en)	Wacholderbeeren
krapffen(n)	Gebäck mit Füllung
kraut	Krautgewächs, Blätter von Gemüse- pflanzen, auch: Gewürzkräuter
kreitzer	Geldeinheit, Münze, Kreuzer, Massan- gabe
kren	Meerrettich
krepfell, krepff(l)en(n), krepfflin > krapffen	
kreps(s)	Krebs, Krabbe
kress	Gekröse, Innereien
krimen	krümmen
krösen	rösten
krossaier	Eier mit einer knusprig gerösteten Fül- lung
krum	gekrümmt, gebogen
kuchen	Gebäck, auch: Fleisch- oder Fischspeise
kuglet	kugelförmig, rund
kümig, künich	Kümmel (Gewürz)
kuriander	Koriander
kutel(l)fleck	Kaldaune, essbare Innereien
küten	Quitten

## L

lab (Adj.)	lau, lauwarm
lafendel(l)	Lavendel
langlet	länglich
latic	Lattich (Korbblütler)
latwergen	eingekochter, dickflüssiger Saft, Frucht- mus
laugen	Lauge (Weissfisch)
lauter	klar, rein, pur
lax	Lachs
lecher(en)	Löcher



lef(f)el(l)	Kochlöffel, auch: Mengen- und Hohl- mass
leinen	(an)lehnen
lemoni, lemoi	Zitrone
lengs(s)	der Länge nach, der Längsseite entlang
ler	leer, ohne Inhalt
lesen	lösen, auch: lassen
letz(z)elten, legzelten	Leb-, Honig- oder Pfefferkuchen, oft nur ein mit Pfeffer und Kümmel gewürztes Brot, Binde- und Färbemittel
lib	Pfund
liecht	leicht, gut, bekömmlich
lind(t)	mild (Gewürz, Speise), gar, weich (im Wasser Gekochtes oder im Schmalz Ge- backenes)
lot	Gewichtsmasseinheit für eine eher klei- ne Menge, variiert regional und zeitlich
luck	Deckel, Verschluss
lügen > sechen	
lumbel	Lendenfleisch
lungel	Lunge
 <i>M</i>	
maieran	Majoran
malvasier	allgem. Bezeichnung für Südwein
mandel	Mandeln
mantag	Montag
mar(b) > murb	
margrentenkern	Kerne vom Granatapfel
marzepän	Marzipan
mas(s)	Hohlmass für Flüssigkeiten
maseran, maseron > maieran	
mat	fad, nicht überzeugend
materi	Masse, Gemisch
medel > model	
megen (Verb) > mögen	
megen(n) (Subst.)	Mägen
merest, mesten	meiste
mers(s)er, merssell	Mörser
meslin > mass	
metzig, metzt	Metzgerei

miessell (Sing.), miesser (Plur.)	Mus
mirb > murb	
mit masen	massvoll, angemessen
miteressen	Zwischengang, Essen in der Mitte
model, mödel(l, en)	Hohlform, hohle Backform
mögen	können, dürfen
molchen, molcken	Molke
molen, semmelmollen	Weichteil der Semmel
morchen	Morchelpilz
möseni modelkiechel	Küchlein, in Messingmodel gebacken
mu(e)s(s)	Mus, Brei
murb	mürbe, zart, weich
mus(s)gat(h)	Muskat (Samen)
mus(s)gat(h)blie, -blu(ü)e, -blu(e)st	Muskatblüte
mus(s)gatnus(s)	Muskatnuss
musgatpulfer	Muskatpulfer
<i>N</i>	
negeli(n), negele(i)n	Gewürznelken
netz(el, lin)	Netz, Ormentum
netzen (an-)	benetzen, anfeuchten
nidertrechtig	niedrig
<i>O</i>	
oblat(bleter)	papierdünnes Gebäck oder Gebäckunterlage, Hostie
ochssennaugenn	Spiegeleier
of(f)en(n)	Backofen, Backrohr
on	ohne
öpf(f)el > epfel	
orhan(en)	Auerhahn
oxen	Ochse, Rind
<i>P</i>	
pafesen(n)	schildförmige, geröstete Semmelschnitten mit Kalbshirn oder dergleichen

papi(e)r	Papier
parben > barben	
parm > barben	
pasteten(n)	Pastete, Speise in Teighülle, Gefäß aus Teig mit eingebackener Füllung
pastetenhaf(f)en(n)	Teig in Form eines Gefäßes für diverse Füllungen
pastetenoffen	Backofen
patschwamen > bathschwamen	
peeth > beet	
perlin > berlen	
pesamen > besamen	
petersil(l)	Petersilie
pf(f)ef(f)er, phef(f)er	Gewürz (-pulf(f)er, -stip), Braten, Brühe oder Sauce
pfentzlin	flacher, dünner Kuchen, in einer Pfanne gebacken
pfersich	Pfirsich
pfintztag	Donnerstag
pfriend(t)	Pfriem, Stechwerkzeug, Ahle
pfril(l)en	Elritze (Karpfenfisch)
pfund	Pfund, Gewichtseinheit
pheferkraut	Bohnenkraut
piesen	weisser Mangold
piren (Plur.)	Birnen
plateis(s/en) > blateis	
plettribel > tribel	
pletlin > bletlin	
pluomen, ploumen	Blumen
pörell, pörlin > berlen	
praidig	gerupft
preglen (auss-) > breglen	
pret(h) > bret	
pretig > bretig	
prieg, prielen > brieg	
prinsen	brennen, anbrennen
prinzlet > brintzlet	
$\mathcal{R}$	
rana	verm. Randen
rau(c)h > roch	

raufft	Rand (Kuchen-, Pasteten-), Einfassung
raum	Rahm
rebhiner	Rebhühner
rechtschlegel(l)	Rehschlegel
recht	gut, richtig, passend, angemessen
reckolterberin	Wacholderbeeren
regell, reckell	Brotscheiben
reiben	zerreiben (im Mörser)
reibstein	Mörser
reiger	Reiher (Vogelart)
reindel	Pfanne, Becken
reinal, reinfal	allgem. Bezeichnung für kostbaren, süs- sen Südwein
reiss	Reis
reiter, reiterlin	grobes Sieb, Korbsieb
reitlet	verm. in der Struktur eines Siebes
res(s)	rezent, pikant, scharf, gut gewürzt
resch > rösch	
resten	rösten
reüterlin	Sieb
richt	Gericht, Speise
ring (Adj.)	gering, geringwertig, beim Wein: niede- rer Alkoholgehalt
ring (Subst.)	Ringe
ritlen > rüteln	
ro(u)ch(e)	roh, nicht gegart (Fleisch)
rockenbrot > rogenbrot	
rogel(l)	locker, lose, lind
rogenbrot, -mell	Roggenbrot, Roggenmehl
rokins brot	Brot aus Roggen
ros(s)enwas(s)er	Rosenwasser, Destillat aus Blütenblät- tern
rösch	gar, knusprig, kräftig
rosenmarin	Rosmarin (Gewürz)
rost	Bratrost zum Braten und Rösten über ei- ner offenen Feuerstelle
ruckhschelle	Rückenpanzer vom Krebs
rueben	Rübe, Möhre
rufet	schorfig
ruggen, rugten	Rücken
rütel(l)n	bewegen, rütteln, schütteln
ruten	Rutten (Fischart)

saffra, saffran	Safran
salben	bestreichen, einschmieren, einfetten
saltzen (weinber-, weichslen-, kers(s)en-)	eingedickter Saft von Früchten
salue	Salbei
salue-, salfe-, salfeykiechel	Salbeiküchlein
saugel	kleiner Schildfisch
sauw	Schwein
schareisenlein	Eisenkelle zum scharren, kratzen
scharf, scharpf(f)	scharf, stark, bitter
scheiblig	in Scheiben geschnitten
schel(l)en, schelfen (Verb)	schälen, enthäuten, die Schale entfernen
schelf erbisen	geschälte Erbsen
schelf(en), schell(en), schelf(en)	Schale, harte Hülle von Eiern und Krebsen
schēn(n)	schön, sauber, rein, gut, recht, gründlich
schenes mel	Weissmehl
schepf(f)en	schöpfen, entnehmen
schepflefell	Schöpflöffel, auch: Hohlmass
scherben, scherbel	Tongeschirr
scheützlich	unrein
skiepen, schieben (Verb / Subst.)	schuppen, Fischschuppen
schier	fast, beinahe, nur
schif(f)elin	kleine Schaufel
schis(s)el(l), schihslēn > schüsel	hinzugeben, kräftig umrühren
schlachen, schlagen	Braten aus Schlüsselmöcken
schlaurbrat(t)en	schlicht, einfach
schlecht	ausgelassenes Tierfett, eingesottene Butter, flüssiges Fett
schmal(t)z, schmeltzlin	Schnitte, Scheibe
schni(d)ten(n), schitle(i)n	
schou(w)en > sechen	ausschütten, abgiessen
schüöpen > schiepen	Blut
schüten	schwarz, dunkel eingefärbt (z.B. mit Lebkuchen), über dem Feuer geröstet, angebrannt
schwaiss, schweiss	schwäbisch
schwartz	sieden (anschwellen, aufgehen)
	im Schmalz backen
schwebisch	
schwelen (ge-)	
schwemen	

schweren (be-, ge-)	beschweren
se(e)chen (be-), sehen, seen, (be-)segen	sähen, streuen
sechen	sehen, zusehen, beobachten, achtgeben
seichen	seihen, sieben, absondern (vgl. durchseichen)
seicher(le), seichlin	Seiher, Sieb, Filter
seichpfanen, seichpfendl(in)	Löcherpfanne
seidel, seidl(e)in, seitlin	Hohlmass
semelmel(l)	Weissmehl
seüchen, seüden	sieden
si(e)b, sibl(e)in, sibell	Sieb
sies(s), sieslet	süss, süsslich
sitlich(en)	gut, tüchtig, ordentlich, wie es sich gehört
spanferel, spanferkel, spennsaaw	Spanferkel
sperberesen	verm. kleine, einfache Speise
speltlin	Schnitz
spen (brate-), spenlen, spenlin	(kleine) Holzspäne
spendling	Spindelpflaume
sper	trocken, dürr, hart
spis(s), spisen	Spiess, Bratspiess
spisig	steif, rauh, spröde
sprengen	streuen, anfeuchten
spritel	Holzspan (Schwingbesen)
starck	stark, kräftig, von fester Konsistenz, beim Wein: kräftig, würzig, hoher Alkoholgehalt
stat	Ort, Stelle, Rand, <i>Lass es auff die stat sieden</i> = neben dem Feuer auf der Herdstatt gemacht köcheln lassen
steibin > stüp	
steidlin	kleine Staude
sten (ge-)	stehen, fest, steif werden lassen
ster	knusprig
sterck	Schärfe, feste Konsistenz
stip > stüp	
stocken	sauer werden, gerinnen
stockvisch	Stockfisch
stosen	im Mörser zerkleinern, zerreiben
strauben	Spritzkuchen, in siedendem Fett gebackener Teig
streien, streu(w)en	streuen

studlen  
 stüp(p)  
 stüpen (uber-)  
 sultz  
 suntag  
 sup(p)en, süplen, süplin  
 suth  
 syrlet und sieselt

Staude  
 Pulver, gestossenes Gewürz  
 bestäuben, bestreuen  
 Sülze, Gallerte  
 Sonntag  
 allgem. Bezeichnung für Brühe, Sauce,  
 Suppe  
 Sud  
 süsssauert

## T

t(h)ick > dick  
 taig(lin)  
 thail  
 thiech  
 thin > din  
 threchterlin  
 topfen, topfflin  
 tribel (pleter-)  
 trieffen (er-)  
 trifus, tryfus  
 trucken  
 tüpfel  
 turte(n) > durte

Teig  
 Teil  
 Oberschenkel  
 kleiner Trichter  
 Topfen, Quark, Käse  
 Walholz  
 (ver)triefen, (ab)tropfen, fliessen  
 Dreifuss, Gestell mit drei Füßen für Ge-  
 fässe über offenem Feuer  
 trocken  
 Topf

## U

uber sich  
 uberschidtlein  
 ungerisch

aufrecht, in die Höhe, nach oben  
 Sauce  
 ungarisch

## V

va(i)st > faist  
 vassen > fasen  
 vast  
 vast (Adj.)  
 veicht > feicht

beinahe  
 fest, stark, beharrlich, sehr

vein > fein  
venchel > fenckel  
verchen(n) > ferchen  
verfeimen, vervamen > faimen  
verscha(u)men

vetreiffen > trieffen  
vierer

vierling

vierteil  
vil(l) (Subst.) > fil  
vil(l)  
villen > fillen  
vir > fir  
vischrogenn

vores(s)en  
vorig(en)

die Flüssigkeit so lange (auf-)kochen, bis  
sich der Schaum legt oder den Schaum  
mit einer Schaumkelle abschöpfen

Geldeinheit, Münze (fünf Vierer = ein  
Kreuzer), Massangabe  
Viertel von einem Mass, meist eines  
Pfundes (125g)  
Viertel

viel, eine grosse Menge, häufig

Rogen von Fischen, noch nicht abge-  
laichte Fischeier  
Vorspeise  
restlich, verbleibend

## W

waitzen > weitzen  
wal(l)en (auf(f)-, er-)  
walen (aus-), walgen  
wall  
warmen (er-)  
weichslen(n)  
weiden (aus-)  
weitzen  
weixel(l) > weichslen  
welgen > walen  
wellen

welsche, weltze nuss  
wer (Imp.)  
werme  
wermen > warmen  
wersich  
wesen

(auf-)kochen  
auswallen, den Teig glatt rollen  
rasches Aufkochen  
warm machen, erwärmen  
Weichselkirsche  
ausnehmen, die Innereien entfernen  
Weizen

wollen, beabsichtigen, mögen, bevorzu-  
gen  
Walnuss  
wehre  
Wärme

Wirsig, Kohl  
waschen, säubern



weseren  
wexer  
wie vorgemelt, wie obgemelt, wie  
vorstet  
  
wildbret, wildpret  
wircken, würcken, wurgen  
wirst  
wirtzen  
wol(l)  
wölgen > walen  
wör > wer

wässern  
wächsern  
wie zuvor resp. oben bereits beschrieben,  
in einem früheren Rezept erwähnt (Quer-  
verweis)  
Wildbret, Fleisch vom Wild  
bearbeiten, kneten (Teig)  
Würste  
würzen, mit Gewürz versehen  
gut, gründlich, reichlich, kräftig

## Z

zech (Adj. / Subst.)

zäh, ledrig, trocken, die zähe Haut, das  
zähe Fleisch

zeitig  
zengert  
zennling  
zerfarens

reif, auch: bald, beizeiten  
scharf

zerlasen  
zerteiben  
zervaren

verm. Zander (Fischart)  
gehackte Fleischmasse mit Eiern ver-  
dünnt und in einer Fleischbrühe gekocht  
zerlassen, auslassen, flüssig machen  
zerreiben, durchtreiben, passieren  
auseinanderfallen, sich auflösen, durch  
das Wasser beim Kochen erweichen  
Kohl, klein geschnitten und gleichmäs-  
sig auseinandergelegt (gezettelt)

zetellkraut, zettelkrut

quarkartige Masse

ziger  
zigori  
zimet  
zimetreren, -rerlin, -rörlen  
zinblat, -plat  
zinen  
zinschisel(l), zinschüssell  
ziseindel(l)

Zichorie

Zimt

Zimtstange

Zinnplatte

aus Zinn

Zinnschüssel

allgem. Bezeichnung für Brühe, Sauce,  
Suppe

ziweben(n)  
zwe(r)chen finger(s), hand  
zwerch  
zwespen(n)  
zwif(f)el(l)

grosse Kochrosinen

kleiner Finger, kleine Hand

quer, schräg

Zwetschgen

Zwiebel

## *Index*

### *A*

Aal, eingemacht 119  
Aal, gebraten 75  
Aalpastete 67  
Äpfel, gedämpft 132  
Äpfel, gefüllt 85  
Apfelküchlein 83, 84  
Apfelmus 86, 132  
Apfelpfanne 86  
Apfeltorte 69  
Äsche an Petersiliensauce 116  
Äsche in gelber Brühe 74  
Äsche, blau 73  
Auerhahnbraten 52

### *B*

Backerbsen 83  
Barbe im Butterschmalz 121  
Biberschwanz 118  
Birnen, gebraten 112  
Birnen, gefüllt 85  
Birnenmus 86, 90  
Birnenpastete 66, 95  
Birnentorte 69, 96  
Braten 51, 52, 65, 95  
Bratfisch 76  
braunes Mus 131, 132  
Brotküchlein 82  
Brühe für Hälse und Mägen 61  
Brühe für Wildbret 58

### *D*

Dampfnudeln 136

### *E*

Eier im Pfeffer 85  
Eier, gefüllt 85  
Eier, geröstet 134  
Eier, gestürzt 85  
Eier, halbausgelaufen 134  
Eier, verloren 85  
Eierknödel 110  
Eierkuchen 84  
Eierpastete 66  
Eierspeisen 66, 71, 72, 84, 85, 87, 88,  
96, 110, 129, 134  
Eiersuppe 129  
Eiertorte 71, 72, 87, 88, 96  
eingemachte Hennen 55  
eingemachte Heringe 77  
eingemachte Hühner 109  
eingemachte Krebse 122  
eingemachte Lunge 105  
eingemachter Aal 119  
eingemachter Kuttelfleck 103  
eingemachtes Fleisch 109  
eingemachtes Wildbret 109  
Elritze an Buttersauce 117  
Elritze, gesotten 74  
Erbsen 108, 137, 135  
Erdbeermus 90  
Erdbeersauce 137  
Erdbeertorte 135  
Euter im Pfeffer 60

### *F*

Feigenpfeffer 137  
Felcheninnereien 126  
Fisch 67, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 88,  
91, 113, 114, 115, 116, 117, 118,  
119, 120, 121, 122, 124, 125, 126,  
127

Fisch in gelber Brühe 113, 115  
 Fisch, gesotten 127  
 Fischmus 91  
 Fischrogen 76  
 Fischsülze 76, 88, 118  
 Fleisch 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58,  
 59, 62, 63, 65, 100, 101, 102, 103,  
 104, 106, 107, 108, 109  
 Fleisch im Pfeffer 106  
 Fleisch in gelber Brühe 55  
 Fleisch, eingemacht 109  
 Fleisch, gebraten 54  
 Fleisch, gedämpft 55  
 Fleisch, gehackt 106  
 Fleischknödel 55  
 Fleischsülze 59  
 Flügel in gelber Brühe 58  
 Forelle an Petersiliensauce 116  
 Forelle in gelber Brühe 74  
 Forelle, blau 73  
 Früchte 66, 69, 70, 83, 84, 85, 86, 87,  
 89, 90, 92, 95, 96, 112, 129, 132,  
 135  
 Füllung für Bratfisch 117  
 Füllung für Hennen 61  
 Füße in gelber Brühe 58

## G

Gans, gebraten 99  
 Gans, gedämpft 58  
 Gänsebraten 52  
 Gänseinnereien 60, 61  
 Gebäck 80, 81, 83, 92, 94  
 gebackene Erbsen 108  
 gebackene Heringe 78  
 gebackene Kalbsfüße 60  
 gebackene Kalbsköpfe 60  
 gebackene Kitzfüße 60  
 gebackene Kitzköpfe 60  
 gebackene Küchlein 81  
 gebackene Leber 63

gebackene Lunge 107  
 gebackene Milch 133  
 gebackene Quitten 86  
 gebackene Semmelschnitten 82  
 gebackener Karpfen 116  
 gebackener Kürbis 93  
 gebrannte Küchlein 95  
 gebratene Birnen 112  
 gebratene Gans 99  
 gebratene Gemsschlegel 53  
 gebratene Hirschleber 104  
 gebratene Kalbfleischvögel 54  
 gebratene Kalbsleber 104  
 gebratene Kalbslunge 54, 110  
 gebratene Milch 89  
 gebratene Morcheln 134  
 gebratene Rehschlegel 53  
 gebratener Aal 75  
 gebratener Hecht 120  
 gebratener Stockfischschwanz 122  
 gebratenes Fleisch 54  
 gebratenes Spanferkel 53  
 gebrühte Küchlein 80  
 gedämpfte Äpfel 132  
 gedämpfte Gans 58  
 gedämpfte Hennen 56  
 gedämpfter Kapaun 56  
 gedämpftes Fleisch 55  
 Geflügel 52, 55, 56, 57, 58, 60, 61,  
 62, 64, 65, 97, 98, 99, 102, 108,  
 109, 110, 112  
 gefüllte Äpfel 85  
 gefüllte Birnen 85  
 gefüllte Eier 85  
 gefüllte Hühner 60  
 gefüllte Kalbsbrust 109  
 gefüllte Krebse 123  
 gefüllte Leber 104  
 gefüllte Oblaten 92  
 gefüllter Braten 51  
 gefülltes Spanferkel 53  
 gegossenes Mus 130  
 gehacktes Fleisch 106

gekochter Kohl 113  
 gelber Milchreis 108  
 Gemsschlegel, gebraten 53  
 Gemüse 63, 70, 71, 72, 93, 99, 108,  
 112, 113, 134, 135, 136  
 geröstete Eier 134  
 geröstete Kalbsschnitzel 53  
 geröstete Vögel 61  
 geschnetzelter Hühner 61  
 geschnetzelter Kapaun 61  
 gesottene Elritze 74  
 gesottene Grundel 74  
 gesottene Hennen 60  
 gesottene Lauge 74  
 gesottene Morcheln 133  
 gesottene Ruten 73, 119  
 gesottener Fisch 127  
 gesottener Kapaun 60  
 gesottener Kaulkopf 74  
 gesottener Schildfisch 124  
 gespickte Leber 104  
 gestossene Hennen 99  
 gestossener Kapaun 99  
 gestürzte Eier 85  
 gesülzte Milch 89  
 Grundel an Buttersauce 117  
 Grundel, gesotten 74  
 grüne Torte 135

## H

halbausgelaufene Eier 134  
 Haselhühnerbraten 52  
 Hecht an Petersiliensauce 116  
 Hecht an Specksauce 119  
 Hecht an Zwiebelsauce 119  
 Hecht auf polnische Art 120  
 Hecht im Butter 75  
 Hecht in gelber Brühe 74  
 Hecht in polnischer Brühe 114  
 Hecht in weisser Brühe 120  
 Hecht, blau 73

Hecht, gebraten 117, 120  
 Hechtinnereien 126  
 Hennen mit Meerrettich 112, 102  
 Hennen, eingemacht 55  
 Hennen, gedämpft 56  
 Hennen, gesotten 60  
 Hennen, gestossen 99  
 Hennenpastete 64  
 Heringe im Butterschmalz 121  
 Heringe, eingemacht 77  
 Heringe, gebacken 78  
 Hirschleber, gebraten 104  
 hohle Hüppen 80  
 hohle Kuchlein 78  
 Hucheninnereien 126  
 Hühner an Zwiebelsauce 57  
 Hühner auf Lattich 61  
 Hühner auf Salat 61  
 Hühner in Butterbrühe 62  
 Hühner in gelber Brühe 55  
 Hühner in grüner Brühe 109  
 Hühner in schwarzer Brühe 56  
 Hühner mit Johannisbeeren 108  
 Hühner mit Meerrettich 102  
 Hühner, eingemacht 109  
 Hühner, gefüllt 60  
 Hühner, geschnetzelt 61  
 Hühnerbrättnödel 110  
 Hüppen, hohl 80

## I

Innereien 54, 58, 60, 61, 62, 63, 64,  
 70, 95, 103, 104, 105, 106, 107,  
 110, 113, 125, 126  
 Innereien vom Kalb 113  
 Innereien von Fischen 125, 126  
 Innereien von Gänsen 60, 61  
 Innereien von Hennen 61

## K

Kalbfleisch in Brühe 59  
 Kalbfleisch in Butterbrühe 62  
 Kalbfleisch mit Johannisbeeren 108  
 Kalbfleisch mit Meerrettich 102  
 Kalbfleischvögel, gebraten 54  
 Kalbsbrust auf gerösteten Semmel-  
 schnitten 64  
 Kalbsbrust, gefüllt 109  
 Kalbsfüsse, gebacken 60  
 Kalbshirn auf gerösteten Semmel-  
 schnitten 64  
 Kalbshirnknödel 111  
 Kalbsinnereien 113  
 Kalbsköpfe, gebacken 60  
 Kalbskrapfen 62  
 Kalbsleber, gebraten 54, 104  
 Kalbslunge, gebraten 54, 110  
 Kalbslungentorte 70  
 Kalbsniere auf gerösteten Semmel-  
 schnitten 64  
 Kalbsschnitzel auf dem Rost 53  
 Kapaun mit Meerrettich 112  
 Kapaun, gedämpft 56  
 Kapaun, geschnetzelt 61  
 Kapaun, gesotten 60  
 Kapaun, gestossen 99  
 Kapaunsuppe 98  
 Kapernsalat 137  
 Karpfen an Meerrettichsauce 116  
 Karpfen in Nelkenbrühe 114  
 Karpfen in schwarzer Brühe 74, 116  
 Karpfen, blau 73  
 Karpfen, gebacken 116  
 Karpfenninnereien 125  
 Käsesuppe 98  
 Kaulkopf, gesotten 74  
 Kirschensuppe 129  
 Kirschküchlein 83  
 Kitzfüsse, gebacken 60  
 Kitzköpfe, gebacken 60  
 Knödel aus Kalbshirn 111

Knödel aus Ochsenhirn 111  
 Kohl, gekocht 113  
 Kohlkopf 112  
 Koppen an Buttersauce 117  
 Krapfen 62, 63, 85  
 Krapfen aus Innereien 63  
 Krapfenteig 62  
 Krautkrapfen 63  
 Krautmus 134  
 Krauttorte 70, 72  
 Krebse 111, 122, 123, 124  
 Krebse, eingemacht 122  
 Krebse, gefüllt 123  
 Krebsskäse 124  
 Krebsstülze 111  
 Kuchen 84  
 Küchlein 78, 80, 81, 82, 83, 84, 91,  
 94, 95  
 Küchlein, gebacken 81  
 Küchlein, gebrannt 95  
 Küchlein, gebrüht 80  
 Küchlein, hohl 78  
 Küchlein, schwäbisch 84  
 Kürbis, gebacken 93  
 Kürbismus 134  
 Kürbistorte 71  
 Kuttelfleck, eingemacht 103

## L

Lachsinnereien 126  
 Lammfleisch mit Johannisbeeren 108  
 Lauge, gesotten 74  
 Leber in gelber Brühe 58  
 Leber, gebacken 63  
 Leber, gefüllt 104  
 Leber, gespickt 104  
 Leberküchlein 63  
 Lendenbraten 52  
 Lunge, eingemacht 105  
 Lunge, gebacken 107  
 Lungenkrapfen 62

Lungenmus 106  
Lungentorte 70

## *M*

Madenmilch 89  
Magen in gelber Brühe 58  
Maienmus 133  
Malvasiersauce 137  
Mandelkrapfen 85  
Mandelmus 90  
Mandelsauce 135  
Mandelspeisen 72, 85, 90, 96, 97, 128, 135  
Mandelsuppe 128  
Mandeltorte 72, 96, 97  
Mangoldkrapfen 63  
Mangoldtorte 70, 72  
Marzipan 136  
Milch, gebacken 133  
Milch, gebraten 89  
Milch, verloren 131  
Milchmus 130  
Milchreis, gelb 108  
Milchspeisen 87, 89, 108, 129, 130, 131, 133  
Milchsülze 89  
Milchsuppe 129  
Modelküchlein 83  
Morcheln, gebraten 134  
Morcheln, gesotten 133  
Mörserküchlein 78  
Mörsermus 132  
Mus 86, 87, 89, 90, 91, 106, 130, 131, 132, 133, 134  
Mus, braun 131, 132  
Mus, gegossen 130  
Mus, rot 90  
Mus, schwarz 86

## *N*

Nierbraten 51  
Nierbratenpastete 95

## *O*

Oblaten, gefüllt 92  
Oblaten, weiss 94  
Ochsenhirnknödel 111

## *P*

Pasteten 64, 65, 66, 67, 95  
Pastetenteig 67  
Pfeffer über Fleisch 106  
Pfeffer über Wildbret 106  
Pfirsichtorte 135  
Pflaumenmus 90  
Pflaumentorte 135  
Pilze 132, 133  
Plattfisch in einer Brühe 121  
Plattfisch in gelber Butterbrühe 77

## *Q*

Quitten, gebacken 86  
Quittenpastete 66  
Quittensaftmus 89

## *R*

Rahmsuppe 128, 129  
Rehschlegel, gebraten 53  
Reiherbraten 52  
Reisköpfchen 108  
Reistorte 70  
rotes Mus 90  
Rübenkraut 136

Rübensuppe 99  
Rutten, gesotten 73, 119

*S*

Sackküchlein 91  
Salatwürste 103  
Salbeiküchlein 83  
Schafffleisch in Butterbrühe 62  
Schafffleisch mit Meerrettich 102  
Schafffleisch mit Weintrauben 101  
Schaubhütlein 94  
Schildfisch, gesotten 124  
Schlüsselmockenbratenpastete 65  
Schneemilch 87  
Schüsselmus 87  
schwäbische Küchlein 84  
schwarzes Apfelmus 86  
schwarzes Birnenmus 86  
schwarzes Mus 86  
Schweinesülze 107  
Semmelschnitten, gebacken 82  
Spanferkel, gebraten 53  
Spanferkel, gefüllt 53  
Sperberessen 135  
Spiegeleier 84  
Spinatkrapfen 63  
Spinattorte 70, 72, 135, 136  
Spritzküchlein 94  
Stockfisch 77, 122  
Stockfischschwanz, gebraten 122  
Strauben 81, 92  
Sülze 59, 76, 88, 89, 107, 111, 118  
Suppen 87, 98, 99, 128, 129

*T*

Teig 62, 67, 68  
Torten 68, 69, 70, 71, 72, 87, 88, 96,  
97, 135, 136  
Tortenküchlein 81

Tortenteig 68

*V*

verlorene Eier 85  
verlorene Milch 131  
Vögel an Apfelsauce 58  
Vögel, geröstet 61  
Vogelpastete 65

*W*

Weichselküchlein 83  
Weichseltorte 69  
Weinbeermus 87  
Weinbeersuppe 87  
Weinmus 131  
weisse Brotküchlein 82  
weisse Eiertorte 96  
weisse Fischsülze 88  
weisse Strauben 92  
weisse Sülze 111  
weisses Gebäck aus Oblaten 94  
Wild 53, 56, 57, 58, 65, 100, 104,  
106, 107, 109  
Wildbret auf ungarische Art 109  
Wildbret im Pfeffer 57, 106  
Wildbret in schwarzer Brühe 56  
Wildbret in schwarzer oder gelber  
Brühe 100  
Wildbretpastete 65  
Wildpfeffer 100, 106, 107  
Würste 103, 126

*Z*

Zerstossenes aus Hennenbrät und  
Mandeln 97  
Zerstossenes aus Vögeln 98  
Zunge im Pfeffer 60

Zwetschgentorte 70

Zwiebeltorte 71



## *Bildnachweis*

- Abb. 1: Die Bearbeiter Albert Hauser und Sara Galle am Pfingstmontag 2001 in Schönenberg, S. 8.  
(Foto: Dorothee Hess, Zürich)
- Abb. 2: Albert Hauser in der winzigen Küche seines Hauses in Schönenberg, S. 9.  
(Foto: Dorothee Hess, Zürich)
- Abb. 3: Truhe aus dem Stockalperschloss in Brig.  
(Schweizerisches Landesmuseum, Zürich, Foto-Nr.: 53570)
- Abb. 4: Familienwappen der Stockalper, Ende 17. Jahrhundert.  
(Schweizerisches Landesmuseum, Zürich, Foto-Nr.: 20858)
- Abb. 5: Noppenglas, um 1520.  
(Schweizerisches Landesmuseum, Zürich, Foto-Nr.: COL – 0096)  
Solche Gläser waren laut den Handels- und Rechnungsbüchern im Besitz der Familie Stockalper.
- Abb. 6: Silberne, teilweise vergoldete Fusschale von 1676, Geschenk Kaspar Stockalpers an die Burgerschaft Binn.  
(Schweizerisches Landesmuseum, Zürich, Foto-Nr.: 50686)  
Inscript: «CASPARUS STOCKALP DE TURRE & BALLIUS & COMMUNARIUS BONDOLI PRO SE SUISQUE HA' REDIBUS D • D • 1676» ("Kaspar Stockalper vom Thurm, Landeshauptmann und Gemeinder von Binn hat diese Schale 1676 für sich und seine Erben geschenkt").
- Abb. 7: Koch in einer gut ausgestatteten Küche. Titelseite der «Koch- und Kellermeisterey», Frankfurt a.M. 1566, in: Faksimile, hg. von *Josef Stocker*, Dietlikon-Zürich 1977.  
Links: Gewürzkiste auf der Anrichte. Rechts: Spiessbraten und Dreifusstöpfe auf dem offenen Herd. Hinten rechts: Ein grosses, teures Noppenglas.
- Abb. 8: Herrschaftliche Küche. Titelseite des Kochbuches von *Balthasar Staindl*, Dillingen 1569, in: Faksimile, hg. von *Josef Stocker*, Dietlikon-Zürich 1979.  
Der Meisterkoch degustiert aus einer Stilpfanne, die ihm von einer Köchin gereicht wird. Im Hintergrund rührt ein Gehilfe im Kessel

auf dem offenen Feuer, ein anderer ist mit der Zubereitung eines Fleischstückes beschäftigt.

- Abb. 9: «Wilder Garten Saffran“ aus *Leonhart Fuchs* «New Kreuterbuch“, Basel 1543, in: *Wiswe*, Kulturgeschichte, S. 83.  
Der Safran gehörte zu den beliebtesten Gewürzen und Färbemitteln der mittelalterlichen Küche. Stockalper besass mehrere Safrangärten.
- Abb. 10: Zwei Seiten aus *Gregor Mangolts* «Fischbuch», Zürich 1557.  
Gezeigt werden verschiedene Fischarten, die z.T. auch im Briger Kochbuch erscheinen.
- Abb. 11: Faksimile aus dem Briger Kochbuch von 1581, verkleinert.
- Abb. 12: Küche eines Fürstenhofes. Titelseite des italienischen Kochbuches von *Bartolomeo Scappi*, Opera, Venedig 1570.  
Hinten: offene Feuerstelle für Spiessbraten. Rechts: geschlossener Reihenherd. Links: eine Rarität: fliessendes Wasser. Mitte: Arbeitstische. Beleuchtung: Oellampe.  
Stockalpers Küche sah, wie aus Beschreibungen hervorgeht, ähnlich aus.
- Abb. 13: Koch mit Kelle aus: «Ein New Kochbuch» von *Marx Rumpolt*, Frankfurt a.M. 1581.  
Rumpolts Kochbuch war den Schreibern des Briger Kochbuches nicht bekannt. Seine herrschaftliche Küche gleicht aber in vielen Teilen Stockalpers Ausstattung.
- Abb. 14: Reh aus: «Ein New Kochbuch» von *Marx Rumpolt*, Frankfurt a.M. 1581.
- Abb. 15: Hahn und Henne aus: «Ein New Kochbuch» von *Marx Rumpolt*, Frankfurt a.M. 1581.
- Abb. 16: Torten und Pasteten aus: «Ein New Kochbuch» von *Marx Rumpolt*, Frankfurt a.M. 1581.
- Abb. 17: Früchte aus: «Ein New Kochbuch» von *Marx Rumpolt*, Frankfurt a.M. 1581.
- Abb. 18: Fische aus: «Ein New Kochbuch» von *Marx Rumpolt*, Frankfurt a.M. 1581.

- Abb. 19: Schlossküche von 1517, Druck von *Hans Froschauer*, Augsburg, in: »Wie man eyn teutsches Mannsbild bey Kräftten hält«. Küchen-geheimnisse des Mittelalters, wiederentdeckt von *Hans J. Fahrenkamp*, München 1975, S. 19.  
Rechts aussen: Gehilfe beim Teller-Trocknen. In der Mitte: der Koch mit einer langstieligen Bratpfanne. Links: der Gehilfe beim Zuschneiden. Die Hausfrau bringt einen neuen Teller, beaugapfelt von einem durchs Fenster blickenden Mann. So könnte es in der Briger Schlossküche ausgesehen haben.
- Abb. 20: Weinbereitung im Spätmittelalter. «Von dem nutz der Ding» von *Petrus Crescentius*, Frankfurt 1583, in: *Gastronomia*, *H.H. Weiss*, Zürich 1996.
- Abb. 21: Gans aus: «Ein New Kochbuch» von *Marx Rumpolt*, Frankfurt a.M. 1581.
- Abb. 22: Zierleiste aus «Schachtaffeln der Gesundheit [...] verteuscht durch *Michael Hero*», Strassburg 1533, in: *Wiswe*, Kulturgeschichte, S. 145.  
Eine seltene Darstellung der Fleischkonservierungs-Methoden. Was das Kamel hier zu suchen hat, bleibt unerfindlich. Ein Scherz des Illustrators?
- Abb. 23: Stier aus: «Ein New Kochbuch» von *Marx Rumpolt*, Frankfurt a.M. 1581.
- Abb. 24: Schaf aus: «Ein New Kochbuch» von *Marx Rumpolt*, Frankfurt a.M. 1581.
- Abb. 25: Zierleiste aus «Schachtaffeln der Gesundheit [...] verteuscht durch *Michael Hero*», Strassburg 1533, in: *Wiswe*, Kulturgeschichte.
- Abb. 26: Tafelrunde einer adeligen Gesellschaft. Wollwirkerei, 1528.  
(Schweizerisches Landesmuseum, Zürich, Foto-Nr.: COL – 4863)
- Abb. 27: Zierleiste aus «Schachtaffeln der Gesundheit [...] verteuscht durch *Michael Hero*», Strassburg 1533, in: *Wiswe*, Kulturgeschichte, S. 144.  
Eine Illustration zu den Obstrezepten. Es fehlen die in der Briger Schlossküche ebenfalls vertretenen Äpfel, Quitten, Zwetschgen und Zitronen.

Abb. 28: Herrschaftliche Tafelrunde, Federzeichnung. Riss für ein Glasgemälde von *Daniel Lindtmayer*, 1588.  
(Schweizerisches Landesmuseum, Zürich, Foto-Nr.: 143256)

Fotos von Dorothee Hess, Zürich

S. 8

S. 9

S. 157, Hühnerschnitzel auf Brotschnitten

S. 163, Siedfleisch mit Safran

S. 177, Mandeltorte

S. 180, Pfirsichtorte

S. 187, Marzipan in Oblaten

S. 193, Käsesuppe

Alle Zeichnungen im Teil «Nachgekocht» von Albert Hauser.

## *Dank*

Der Verfasser und die Verfasserin danken all jenen ganz herzlich, die zum Gelingen dieser Edition beigetragen haben. In erster Linie gebührt unser Dank Dr. Gabriel Imboden und seiner Frau Ursi Imboden für die unermüdliche Begleitung und Betreuung. Für die wertvollen Hinweise zu Sprache und Entstehungsort des Kochbuches danken wir den Sprachwissenschaftlern Prof. Dr. Walter Haas, Universität Freiburg (CH) und Dr. Thomas Gloning, Universität Marburg. Den Historikern lic. phil. Peter Brun, lic. phil. Beat Frei und Andreas Kränzle, M.A., danken wir für die kritische Durchsicht der Texte von Sara Galle. Prof. Dr. Elvira Glaser, Universität Zürich, danken wir für die Bemerkungen zum editorischen Kommentar.

Bei der Bildauswahl und -beschaffung unterstützten uns: Matthias Zopfi, Mailand, Angelica Condrau und Bruno Schwitter, Landesmuseum Zürich. Helmut Schumann erlaubte uns, die Bilder aus dem mainzischen Kochbuch von Marx Rumpolt von 1581 abzdrukken. Hans von Werra, die Fotografin Dorothee Hess und ihre Assistentin Silvia Schippert sind zuständig für die Aufnahmen der nachgekochten Gerichte. Auch ihnen gilt unser herzlicher Dank. Prof. Dr. Zlenko Puhan, ETH Zürich, danken wir für die finanzielle Unterstützung.

Ihre Kochkenntnisse stellten uns ausserdem in verdankenswerter Weise zur Verfügung: Hedi de Roulet, Biel, Lydia Duarte, Wädenswil, Regula Galle, Stäfa, Ivonne Glättli, Horgen, Anne Hauser, Wädenswil, Simone Hauser, Wädenswil, Simone Scherz, Wädenswil, Sonja Schläfli, Uitikon, Margrit Zollinger, Wädenswil und Vroni Zwygart, Wädenswil.

PS: Sara war für drei Monate als Hilfsassistentin am Lehrstuhl von Herrn Puhan angestellt für die Arbeit am Kochbuch.